R.G.POSTHUMUS EX LIBRIS

Anweisungen,

verschiedene

Speisen, Gebackenes und Eingemachtes

auf

eine gute und schmackhafte Art,

zuzubereiten.

Zwey Theile.

Stettin. 1782.

In Commission der Paulischen Erben Buchhandlung.

Sm (6) 93

Bibl. Nationale
Paris
A, EC
2008/395

Vorrede.

Die Anzahl derer bereits vorhandenen vielen Koch-Bücher, hat mich nicht abhalten können, diese Anweisungen, verschiedene Speisen, Ge-

II.

backenes und Eingemachtes,
auf eine gute und schmackhafte
Art, zuzubereiten, hierdurch dem
Druck, und mit demselben, der
Prüfung Eines Hochgeehrtesten
Publicums, zu übergeben. Sel-
bige enthalten keinen vollständigen
Unterricht in der Koch-Kunst, in-
dem meine Absicht nicht dahin ge-
het, neu angehende Köchinnen
vollständig zuzulehren, noch weni-

ger

ger aber, diese Kunst Regelmäs-
sig und in ihrem ganzen Umfan-
ge darzustellen. Vielmehr bin ich,
mit Hinweglassung des Unter-
richts zur Zurichtung alltäglicher
Gerichte, nur dahin bemühet ge-
wesen, in diesen Aufsätzen, die Zu-
bereitung solcher Speisen zu be-
schreiben, deren man sich zur Ab-
wechselung, sowohl in der Haus-
wirthschaft des Mittelstandes, als

auch auf grössern Tafeln zu be-
dienen pflegt: indem ich befun-
den habe, daß die mehresten de-
rer in dieser Sammlung enthal-
tenen Anweisungen in denen vor-
handenen Koch-Büchern, theils
gänzlich übergangen, theils aber
mit nicht genugsamer Genauigkeit
und Deutlichkeit vorgetragen sind.
Ich mußte deshalb nothwendig
den Schluß machen: daß solche

we-

wenigen bekannt sind, und glau-
be daher, durch die Herausgabe
dieser Bogen, meinem Geschlech-
te und denenjenigen, welche die
Zubereitung schmackhafter Spei-
sen zu schätzen wissen, keinen un-
angenehmen Dienst zu erweisen.

Ausserdem ist es ebenfals ein
Bewegungsgrund für mich gewe-
sen, diese Anweisungen durch den
Druck bekannt zu machen: wenn

VI.

verschiedene meiner Freundinnen, welche es wußten, daß ich diese Sammlung von Zurichtung einiger Speisen besaß, mich vielfältig um Abschriften, des einen, oder des andern, ersuchten: welches mir allezeit die Beschwerlichkeit des schriftlichen Aufsatzes, der verlangten Anweisung, auch zuweilen einen lästigen Briefwechsel, aufbürdete.

Mei-

VII.

Meinem Versprechen bin ich übrigens völlig nachgekommen, wenn in dieser Sammlung, statt derer in der Pränumerations-Ankündigung, versprochenen Fünfhundert Anweisungen, derselben weit mehrere, und über Sechshundert befindlich sind. Auch wird man es mir, als einem Frauenzimmer, verzeihen, wenn in gegenwärtigen Aufsätzen, mit

Bey-

VIII.

Beybehaltung des gewöhnlichen Ausdrucks, von mir mehr auf Deutlichkeit des Vortrages, als auf die Zierlichkeit der Schreib-Art gesehen worden. Mit dieser Bemerkung, empfehle ich diese Blätter, der billigdenkenden und geneigten Aufnahme meiner Leser.

Leipziger Oster-Messe 1782.

Die Verfasserin.

Vorbericht.

Gegenwärtiges Buch enthält zwölf Abtheilungen.

Erste Abtheilung.

Von Potagen und Suppen.

Zweyte Abtheilung.

Von Vorkosten.

Dritte Abtheilung.

Von Pasteten.

Vierte Abtheilung.

Von Flügelwerk, Fleisch, Farcen, farcirten Sachen und allerley Saucen.

Fünfte Abtheilung.

Von Puddings, Poupetons, Grenaden, Fricandellen, Ochsenzungen, Ragouts, Fricassees, und zum haut gout gehörigen Sachen.

Sechste

Sechste Abtheilung.

Von gepreßten Sachen und Würsten.

Siebente Abtheilung.

Von Fischen und Braten.

Achte Abtheilung.

Von Gelées, Cremen, Mußen und Milch-Speisen.

Neunte Abtheilung.

Von Kuchen und allerhand Gebackenen.

Zehnte Abtheilung.

Von eingemachten Früchten.

Eilfte Abtheilung.

Sachen zu trocknen und zu conserviren.

Zwölfte Abtheilung.

Verschiedene Weine, Wasser und Säfte zu verfertigen.

Anweisungen,

verschiedene

Speisen, Gebackenes und Eingemachtes

auf

eine gute und schmackhafte Art,

zuzubereiten.

Erster Theil.

Erste

Erste Abtheilung.

Von Potagen und Suppen.

No. 1.

Potage von gefüllten Artischocken.

Nehmet grosse Artischocken, schneidet, wie gewöhnlich, die Spitzen oben gerade ab, wie auch die Spitzen von den Blättern an den Seiten, und die Stengel, kochet sie, nehmet alle inwendige Blätter wie auch das Rauhe heraus, daß nichts bleibt als der Stiehl, und rund umher Blätter, dergestalt, daß die Artischocken ihre Facon behalten; alsdenn nehmet rohes

Fleisch von jungen Hünern, nach dem es viel Artischocken sind, gekochte und ausgemachte Krebse, hackt es zusammen klein, thut dazu etliche Eyer, Butter, gestossene Muscatenblumen, geriebene Semmel, füllet damit die Artischocken biz oben an die Blätter. Zu der Suppe nehmet guten Rindfleisch-Bouillon, ausgemachte Krebse, Artischocken-Stiehle, Klösse von der Farce, womit die Artischocken gefüllet worden, Muscatenblumen, etwas geriebene Semmel, thut sie in einen grossen Tiegel, worunter Kohlenfeuer ist, die Artischocken werden in die Brühe gesetzet, und auf den Tiegel ein Tortenpfannen-Deckel mit Kohlenfeuer, damit das Gefüllte in den Artischocken, oben etwas braun werde.

No. 2.

Potage von einer gefüllten Hammel-Keule.

Nehmet eine Hammelkeule, schneidet die Rippen ab, wie auch das Bein, schneidet inwendig meist in die Quere die Haut auf, schneidet das Fleisch da heraus, meist bis an die Haut, stechet aber ja nicht durch die Haut, oder zu nahe an die Enden der Keule, daß die Farce nicht auskocht, denn das Fleisch von

den

den Sehnen abgemacht, klein geschnitten und gehackt mit Salz. Nehmet Rinder-Nieren-Talg, ziehet die Haut ab, alsdenn nehmet ohngefehr Dreyviertel Pfund, schneidet und hacket es mit dem Fleische, thut dazu 8 Eyer, 8 ganze feingehackte Schallotten, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig geschmolzene Butter, gehackte Petersilie und geriebene Semmel. Wenn es recht untereinander gemenget ist, füllet es in die Keule, daß sie ihre vorige Facon wieder bekommt, und nehet sie zu, leget sie in einen weiten Suppentopf nebst Rindfleisch und der Rindfleischbrühe, welches schon vorhero gekocht haben muß, und ganze Muscatenblumen. Die Keule muß 3 bis 4 Stunden vor dem Essen ans Feuer gebracht werden. An die Suppe nehmet Endivien, die Blätter nur einmahl durchgeschnitten, abgepflückte grüne Sellerie und abgebrüheten Spinat, thut solches, nebst ein wenig Butter in einen Tiegel, nebst gebrochene Muscatenblumen, lasset es ein wenig zusammen braten, giesset alsdenn von der Rindfleischbrühe dazu, machet von der übrigen Farce Klößchens, legt sie dabey nebst Petersilienwurzeln; lasset es zusammen kochen, richtet die Keule an, und giesset von der Brühe so viel zu den Grünen, daß es Suppe genug wird, giesset es alsdenn

zu der Keule in die Terrine. Man kan auch die Klösse bey der Keule kochen.

No. 3.

Potage von einer gefüllten Kälber-Brust.

Von der Kälberbrust schneidet das Bein ab, machet eine Oefnung und denn die Haut los vom Fleisch, wenn auch etwas Fleisch an der Haut sitzen bleibt; damit man nicht mit dem Messer, womit man die Haut löset, in die Haut sticht, nehmet das Fleisch von dem Bein, auch noch etwas Fleisch, machet es von den Sehnen, hacket es mit Salz, thut dazu würflich geschnittenen Rinder-Nierentalg, wovon die Haut abgemacht worden, etwas feingeschnittenen Speck von frischen Schweinfleisch, beydes meist halb so viel als das Kalbfleisch, hacket dieses mit dem Kalbfleisch klein, nehmet junge Zwiebeln, gewaschenen Sauerampf, grüne Petersile, thut es zu dem Fleisch, hackt alles zusammen, schlaget nach Proportion des Fleisches, Eyer dazu, Salz, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Sahne, und rühret alles gut durcheinander. Solte es zu dünne seyn, giesset ein wenig geschmolzene heisse But-

ter dazu und rühret es durcheinander, oder ein wenig geriebene Semmel; füllet es in die Brust zwischen Haut und Fleisch, nähet sie zu, das übrige nehmet zu Klösse; will man aber nicht Klösse davon haben, so ist das Fleisch vom Bein genug. Verfahret übrigens so wie beym vorigen. An die Suppe nehmet durchgeschnittenen Sauerampf, Kerbel, grüne Sellerie, abgezogene und gebrochene Zuckerschoten, Muscatenblumen, macht es damit wie beym vorigen, thut hernach auch junge gelbe Rüben dazu und was man sonst will.

No. 4.

Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch, imgleichen wie Krebs-Butter zuzurichten.

Machet von dem Kalbfleisch aus der Keule alle Sehnen ab, schneidet es klein nebst fetten Speck von frischen Schweinfleisch, Rinder-Nierentalg, wovon die Haut abgezogen, beydes nicht halb so viel als Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln, Salz, hacket dieses zusammen klein, thut dazu gestossene Muscatenblumen, gehackte Petersilie, auf 3 Pfund Kalbfleisch ohngefähr 8 Eyer und geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander; nehmet

eine grobe dichte Serviette, beschmieret sie in der Mitte dünne mit Butter, so weit wie ohngefähr der Pudding geht, leget dieses vermengte drein, drückt es zusammen wie einen runden Klos, fasset darum die Serviette zusammen, bindet solche recht feste und dichte an den Klos mit Bindfaden, daß der Klos recht feste in der Serviette, und damit das Wasser nicht hinein kochen kan, bewickelt man die Serviette noch höher herauf mit Bindfaden, leget ihn in siedend Wasser und lasset ihn drey gute Stunden kochen. Wenn das Wasser einkochet, giesset warmes zu, decket ihn zu und gebet Acht, daß er sich nicht ansetzet, aber ja allerwärts über den Pudding kocht. Zur Suppe nehmet eine kräftige Bouillon, imgleichen abgekochte und ausgepellte Krebse, hackt sie, rührt sie mit kalter Butter, Eyer, gestossene Muscatenblumen und geriebene Semmel untereinander, füllet sie in die grossen Krebsschalen, setzet etwas Butter in einen Tiegel auf, leget die gefüllte Seite drein und laßt sie ein wenig braun werden, legt sie denn in die Suppe, die Butter lasset zurück. Nehmet zu der Krebsbutter die abgemachten Schalen, kleine Scheeren und die kleinen Füsse, so an den Seiten des Krebses sitzen, stosset sie im Mörser, thut dazu ein gut Theil kalte Butter,

ter, stosset sie gut mit durch, denn leget dieses gestossene in einen Tiegel, lasset es zusammen gut kochen, denn rühret es durch ein Bouillonsieb zu der Suppe, giesset warme Bouillon in das Sieb, damit die Krebsbutter gut heraus gehet; lasset es zusammen kochen, thut noch dazu abgekochten Spargel, in Wasser gekochte Morcheln und was man sonst will, auch ein wenig geriebene Semmel, und richtet die Suppe über den Pudding an.

No. 5.

Saure Potage von Kalbfleisch.

Nehmet das Bruststück vom Kalbe, kochet es wie gewöhnlich, wenn das Fleisch meist gar und die Brühe abgeklärt ist, thut man dazu Butter, Capern, Citronenscheiben, in Wasser weichgekochte sehr wohl verlesene und gewaschene Morcheln, grosse Rosinen, Muscatenblumen, lasset dieses mit der Suppe und Fleisch kochen, setzet in einem Tiegel etwas Butter auf Kohlenfeuer, wenn sie geschmolzen, rühret etwas Mehl drein und dieses denn an die Suppe gerühret, daß sie ein wenig eben wird.

No. 6.

Potage mit einem Krebs-Pudding.

Nehmet ein Schock Krebse, waschet sie recht rein, stosset sie lebendig klein, giesset 2 Quart unaufgekochte kalte Milch dazu, querlet es wohl untereinander, rühret es durch ein Sieb, querlet 10 Eyer und die Milch dazu, auch etwas Butter, giesset es in eine Casserolle und lasset es auf dem Feuer rinnen wie einen Eyerkäse, denn giesset es in einen Durchschlag, laßt es rein ablaufen, schüttet es in eine Schüssel, thut dazu 6 Eyer, ein gut Stück Butter, gestossene Muscatenblumen, Salz, geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, schmieret eine Form oder verzinnerte Casserolle mit Butter, thut es hinein und laßt es im Backofen backen. Nehmet zur Suppe kräftige Bouillon, thut dazu gute Gartengewächse, was die Zeit mit sich bringet und was man sönst will.

No. 7.

Hecht-Klösse zu Potagen.

Nehmet einen Hecht, mittler Grösse, schuppet ihn und ziehet die Haut ab, reiniget das Fleisch so viel möglich von den Grä-

ten, hacket es, thut es in eine Reibesatte, nebst einen guten Theil kalte Butter, reibet es mit einer hölzernen Keule, schlaget allmählig Eyer dazu, reibet es so lange, bis es ganz weiß wird, denn schlaget noch von 2 Eyern das Gelbe dazu, Salz, gestossene Muscatenblumen, gehackte Petersilie und ein wenig Milch, rühret es wohl durcheinander, thut geriebene Semmel dazu und rühret es auch damit durcheinander, machet einen Löffel in der kochenden Brühe naß und stechet die Klösse damit in die kochende Brühe, in einen weiten Suppen- oder sogenannten Schmortopf, decket den Topf zu und lasset sie kochen, probiret einen, gehen sie auseinander, so muß noch ein wenig Semmel dazu, sind sie aber zu feste, noch ein wenig Milch, sie müssen lucker seyn, aber doch zusammen bleiben.

No. 8.

Klumpen-Suppe.

Setzet gute Rindfleischbrühe in einem Topfe zum Feuer, schneidet ein wenig grüne Sellerie drein, nehmet Eyer, schlaget sie in einen Topf, thut dazu gestossene Muscatenblumen und Salz, querlet sie eine Weile, denn thut dazu geriebene Semmel, schlaget es gut,

es muß so dick seyn, daß es nur kaum aus dem Topf läuft, giesset etwas von der Rindfleischbrühe aus dem Topf, daß dieser Klump Raum erhält: wenn die Brühe in vollem kochen ist, so laßt dieses mit einemmahl hinein laufen; daß, so noch im Topfe ist, helfet mit einem Löffel nach, rühret es aber ja nicht, drehet den Topf, daß es von allen Seiten über den Klumpen kocht. Wenn man glaubt, daß er gar ist, und man ihn anrichten will, giesset man die Brühe erst ab und sticht denn mit einer Kelle grosse Stücken davon in die Brühe und reibet Muscatennuß darüber.

No. 9.

Krebs-Suppe.

Nach Proportion der Suppe nehmet Krebse, stosset sie in einem Mörser lebendig klein, thut sie in Kalb- oder Rindfleischbrühe, sie muß aber nicht zu viel gesalzen seyn, lasset sie so lange kochen, bis die Kraft aus den Krebsen gekocht ist, giesset es denn durch ein Suppensieb, lasset die Suppe denn wieder kochen, thut darein gestossene Muscatenblumen, ein wenig gestossenen weissen Pfeffer und Butter, lasset sie damit kochen und querlet das Gelbe von Eyern dazu.

No. 10.

No. 10.

Enten=Suppe mit weissen Rüben.

Wenn die Enten, wie gebräuchlich, rein gemacht und ausgenommen sind, lässet man Butter in einem Tiegel kreuschen, leget die Enten hinein und lässet sie allerwärts etwas braun werden, giesset Bouillon oder kochend Wasser dazu, bindet Borree, grüne Sellerie und Petersilie zusammen und leget es dabey, nebst ganze Muscatenblumen, und lässet sie kochen. Suchet von guten weissen Rüben die kleinsten aus, reiniget sie, kochet sie in Wasser ab und lasset sie durch einen Durchschlag ablecken, lasset in einer verzinnerten Casserolle Butter kreuschen, schüttet die Rüben hinein, schüttelt sie fleissig und lasset sie auf Kohlenfeuer braun werden, thut sie zu den Enten und lasset es zusammen kochen. Beym Anrichten nehmet das Kraut heraus und leget etliche trocken geröstete Semmelschnitte dazu. Man kan diese Suppe auch von einer Hammelkeule machen.

No. 11.

Grüne Suppe.

Nehmet Kerbel, pflückt solchen von den Stengeln, Sauerampf, Spinat, etwas Sel-

le=

lerieblätter, Kopf-Sallatblätter, verleset und waschet es wohl, denn schneidet es zusammen etlichemahl durch, setzet in einem Tiegel Butter auf Kohlfeuer, wenn sie kreuschet, thut das Grüne hinein, und lasset es eine Weile darin kochen, denn lasset die Brühe durch einen Durchschlag ablaufen, drückt sie mit einem Löffel vollends im Durchschlag aus, thut denn das Grüne in Bouillon und lasset es gar kochen, und thut gestossene Muscatenblumen dazu. Man kann auch, wenn die Suppe angerichtet ist, verlohrne Eyer darein legen, wie No. 13. bey der klaren Bouillon gesagt ist. Wenn es nicht zu strenge ist, kann man auch das Grüne mit der Brühe in die Bouillon thun: ist der Sauerampf schon groß, muß man selbigen vorhero mit kochendem Wasser abbrühen, sonst wird die Suppe zu sauer.

No. 12.

Sauerampf-Suppe.

Nehmet Sauerampf, wenn er verlesen und gewaschen ist, schneidet selbigen kleiner wie den vorigen, kocht ihn in Bouillon, thut dazu Muscatenblumen. Vor dem Anrichten rühret sie ab mit Gelben von Eyern, querlet sie wohl und lasset die Eyer am Feuer gar werden.

den. Ist der Sauerampf schon groß, muß er, ehe er geschnitten wird, auch abgebrühet werden. Auf gleiche Art macht man auch Kerbelsuppe, der wird aber nicht abgebrühet.

No. 13.

Klare Bouillon zu Suppe.

Wenn das Rindfleisch gut geschaumet ist, thut dazu Sellerie Knollen, Borree, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, wer will, auch etliche weisse Rüben, alles ganz, und nach Proportion wenn man viel Fleisch hat, ganze Muscatenblumen, und wer will, auch ein Stückchen platt geschlagenen Ingwer und Salz, giesset denn die Bouillon durch ein Suppensieb, und machet daran von folgenden was man will. Klumpen oder Klösse, welche Art man will, gefüllte Krebse, wie bey der Potage mit einem Pudding von Kalbfleisch gesagt ist, Zuckerwurzeln, abgekochten Blumenkohl, abgekochte Artischockenstiele, abgekochten Spargel, so vorhero geschnitten worden, gebrochene Zuckererbsen, oder junge ausgepellte Erbsen, abgekochte und sehr rein gewaschene Morcheln, was man haben kann und sich zusammen schickt. Alle diese Sachen, ausser Klumpen, welcher in klare Bouillon gehöret,

kann

kann man auch an Hüner- oder Kalbfleisch-Potagen nehmen, alsdenn nimmt man auch Krebsbutter, und etwas Mehl in die Krebsbutter gerühret, daß die Suppe nicht so klar bleibt. In dieser klaren Bouillon kann man auch verlohrne Eyer und trocken geröstete Semmelschnitte nehmen. Zu die verlohrne Eyer setzet man in einer weiten Casserolle Wasser aufs Feuer, und zwar so viel, daß die Eyer vollkommen Raum darin haben, sonst setzen sie sich am Boden an; wenn es kocht, schlägt man die Eyer auf und lässet sie aus den Schalen hinein fallen, neben einander, aber nicht zu dichte aneinander, man muß sich auch hüten, daß man die Schale nicht zu tief einschlägt und das Gelbe entzwey geht, denn lasset sie nur so lange auf dem Feuer stehen, bis man siehet, daß das Gelbe allerwärts weiß bezogen ist, sonst werden sie zu hart, denn giesset etwas Wasser ab und nehmet die Eyer sehr behutsam mit einer Schaumkelle, die keinen scharfen Rand hat, heraus, und leget sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, beputzet sie denn und leget sie in die angerichtete Bouillon, leget auch die gerösteten Semmelschnitte dazu, aber auch nicht zu viel, weil sie sehr auflaufen.

Hat man nicht die hierauf folgende braune Bouillon zu Suppe, so kann man auch in die-

dieser Boullon einen Rindfleisch Pudding nehmen, welchen man bey den Puddings findet, oder einen farcirten und gebackenen Hecht, welchen man bey den Fischen findet.

No. 14.

Brauner Bouillon zu Suppe.

Schneidet Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfet es braf, schmieret eine verzinnerte Casserolle fett mit Butter aus, auf den Boden und an der Seite, tunket die Fleischscheiben mit der einen Seite in Weitzenmehl, und drücket die gemehlte Seite an die Butter, am Boden und rund umher, alsdenn legt ein wenig geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Scheiben rohen Schinken, geschrabte und in Scheiben geschnittene Pastinacken, welche keinen bitteren Geschmack haben, und gelbe Rüben, decket es zu und lasset es auf gelindem Kohlenfeuer auf einem niedrigen Dreyfuß langsam braun werden, daß es aber ja nicht anbrennet. Wenn es braun ist, giesset kochendes Wasser darauf, wenn man nicht Fleischbrühe hat; man muß es aber nicht eher rühren, bis alles loß ist, nachhero laßt dieses kochen, bis alle Kraft aus dem Fleisch

gekocht ist, alsdenn giesset die Bouillon durch ein Suppensieb.

No. 15.

Bouillon auf Reisen.

Nehmet 4 alte Hühner, 16 Pfund Rindfleisch, 16 Pfund Kalbfleisch, 4 Kalbsfüsse, einen Markknochen, waschet alles recht rein, leget es in eine grosse verzinnete Casserolle mit einem Stück Ingwer, 20 Körner Englisch Gewürz, 8 Stück Gewürznägelein, ganze Muscatenblumen, und ein Paar Lorbeerblätter, giesset dazu so viel Wasser, daß es gut übers Fleisch stehet, lasset es gut zugedeckt langsam kochen, der Schaum muß sehr wohl mit einer Schaumkelle abgenommen werden, lasset es zugedeckt, so lange langsam kochen, bis es ohngefähr nur noch drey Stof Bouillon ist, alsdenn giesset sie durch ein Sieb und nehmet alles Fett ab, giesset sie in eine verzinnete Casserolle, die oben im Deckel ein Loch hat, daß der Dampf ausziehen kann, setzet die Casserolle auf Kohlenfeuer, lasset es sachte kochen, rühret die Bouillon zuweilen um, weil sich sonst eine Haut darauf setzet, dabey trocknet jedesmahl das Wasser, so sich am Deckel gesetzt hat, ab, lasset es so lange langsam kochen, bis es nur noch ein Stof Bouillon

lon ist, denn giesset es in ein verzinnetes Gefäß, und setzet dasselbe in einen Kessel mit kochendem Wasser und lasset es 2 Stunden eben kochen, es muß aber ja zum öftern wegen der Haut, so sich darauf setzet, und welches die beste Kraft der Bouillon ist, umgerühret werden, sehet aber genau nach, daß kein Wasser aus dem Kessel hinein kommt; hat dieses zwey Stunden gekocht, so giesset es in Porcellaine Schüsseln, daß es kalt wird, schneidet es nachgehends in kleine Scheiben, leget es auf Papier und setzet es an einen mäßig warmen Ort, lasset es trocknen, und kehret es zuweilen um, sonst wird es feste auf dem Pappier. Wenn ihr diese Scheiben brauchen wolt, so leget einige derselben, je nachdem ihr die Brühe stark oder schwach haben wolt, in siedend Wasser und salzet es, so ist der Bouillon fertig.

No. 16.

Kraft-Suppe für Kranke.

Bratet ein altes Huhn, wenn es halb gar ist, zerstosset es in kleine Stücke, giesset ein Quart kräftige Bouillon dazu, stosset ein Viertelpfund Mandeln klein, thut sie dazu und lasset es gut durchkochen, hernach alles durch eine grobe Serviette gewrungen; wenn man

will, kann man ein Stückchen Citronenschale und ein Stückchen Zimmet dazu legen und damit kochen lassen, auch wohl etwas Citronensaft.

No. 17.

Reiß-Klösse in Bouillon-Suppe.

Nehmet 8 Loth Reiß, waschet selbigen wohl, lasset ihn ganz steif einkochen, denn reibet ihn in einer Reibesatte ganz klein, thut währendem Reiben 2 ganze Eyer und 2 Eyerdotter dazu und geriebene Semmel, 4 Loth ungeschmolzene Butter, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Salz, rühret es wohl mit der Keule untereinander, denn setzet Fleischbrühe in einer weiten Casserolle aufs Feuer, und wenn sie anfängt zu kochen, stechet mit einen Löffel, der in der warmen Bouillon getaucht ist, einen Kloß darein, und sehet, ob er ganz bleibt, denn fahret fort. Sie müssen nicht stark kochen und behutsam umgekehret werden, daß sie nicht voneinander gehn.

No. 18.

Semmel-Klösse in Bouillon-Suppe.

Nehmet ein gut Theil ungeschmolzene Butter, reibet sie in einer tiefen Schüssel

mit

mit der hölzernen Keule zu Sahne, denn schlaget allmählig immer ein Ey dazu und etwas geriebene Semmel, reibet es gut durcheinander, und so fahret fort immer mit ein Ey und etwas geriebener Semmel, thut dazu gestossene Muscatenblumen, und wenn die Butter nicht sehr salzig ist, auch Salz. Sie müssen nicht feste von Semmel seyn, nur so, daß sie zusammen halten, und nicht zergehn. Denn machet mit einen Löffel den Teig zusammen, stechet mit einen in heisser Bouillon getauchten Löffel einen Kloß in kochende Bouillon, und sehet zu, ob er zusammen bleibt, sonst thut noch Semmel dazu, rechnet darauf, daß sie aufgehen. Hat man einige Klösse eingestochen, und die Bouillon höret auf zu kochen, so deckt den Topf zu, und wenn sie wieder kochet, so stechet die übrigen hinein, immer an den Ort, wo die Brühe kocht. Wenn sie alle eingestochen seyn, muß man den Topf drehen, daß sie allerwärts überkochen. In der Bouillon kann man, wenn sie abgekläret ist, vorhero Grünes kochen, und dazu die Klösse stechen; will man sie an Hüner- oder Kalbfleischpotage nehmen, so muß man das Fleisch heraus nehmen, daß die Klösse Raum zu kochen haben, sonst setzen sie sich zusammen. Sie dürfen nicht sehr lange kochen.

No. 19.

Speck-Klösse in Kalbfleisch Suppe.

Nehmet geräuchertes fettes Speck, schneidet es in ganz kleine Würfeln, thut es in eine tiefe Schüssel, reibet es mit der hölzernen Keule eine Weile, schlaget allmählig immer ein Ey dazu nebst etwas geriebener Semmel, reibet es jedesmahl gut durch, machet sie auch nicht zu feste von Semmel, thut dazu gestossene Muscatenblumen, Salz und etwas Timian, verfahret damit, wie mit den vorigen. Wenn die Suppe, wie gewöhnlich, durch ein Suppensieb abgekläret ist, und das Fleisch beputzet ist, so thut dazu etwas grösser würflich geschnittenes fettes Speck und gestossene Muscatenblumen, lasset es hiemit kochen, ehe die Klösse hinein kommen, daß es gar wird, thut an der Brühe, kurz vorher, ehe die Klösse hinein kommen, auch Timian. Will man die Suppe nicht so klar haben, thut man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran.

No. 20.

Fleisch-Klösse in Bouillon-Suppe.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, reiniget es von allen Häuten und Sehnen, ziehet von recht frischen Rindernierentalg die

Häute

Häute ab, nehmet ohngefehr halb so viel, als Fleisch, schneidet beydes in kleine Würfeln, und hackt es ganz fein, thut dazu Eyer, gestossene Muscatenblumen, geriebene Citronenschale, Salz, geriebene Semmel, hacket es zusammen recht fein, daß es wie ein Teig wird. Solte es zu feste seyn, thut man noch ein Ey dazu, und ein wenig süsse Sahne, hackt es mit durch, machet davon runde oder länglichte Klösse, und kochet sie in Bouillon.

No. 21.

Schwemm-Klösse in Bouillon-Suppe.

Nehmet 4 Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, 6 Eyerschalen voll weitzen Mehl, 3 Eyerschalen voll geschmolzene Butter, etwas gestossene Muscatenblumen, querlet dieses alles wohl untereinander, giesset es in einen irdenen Tiegel, und rühret es so lange auf Kohlenfeuer, bis es sich von den Tiegel ablöset; wenn es kalt ist, schlaget noch 2 Eyer dazu, und rühret es sehr wohl untereinander und stechet sie mit einem in der warmen Bouillon naßgemachten Löffel in die kochende Brühe. Sie dürfen nicht sehr lange kochen.

No 22.

Grobe Brod = Suppe.

Schneidet rund um grobes Brod Scheiben, röstet sie auf Kohlenfeuer gelbbraun, wenn sie kalt, brechet sie in Stücken, lasset sie in Wasser weich kochen, rühret es durch einen Durchschlag, giesset dazu weissen Wein, viel gestossenen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben, kleine Rosinen. Es muß so viel Brod seyn, daß die Suppe davon eben wird.

No. 23.

Feine. Brod = Suppe.

Nehmet Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, lasset es kochen, thut dazu geriebenes feines Rocken Brod nebst fein gehackte Citronenschalen und Zucker, lasset es eben kochen, alsdenn querlet das Gelbe von ein paar Eyer dazu. Man kann auch an statt des Wassers Weißbier nehmen, alsdenn auch gestossene Cardomome.

No. 24.

Wein = Suppe mit Stärke.

Nehmet Wein, setzet ihn zum Feuer, schälet von einer Citrone nach Proportion

der

der Suppe, halb oder ganz die Schale dünne ab, daß sie aber zusammen hänget, stechet mit einem spitzen Messer in die Schale Löcher, stechet dadurch gebrochenen Zimmt und ganze Gewürznägelein, leget sie zum Wein, nebst Zucker, nehmet von der besten weissen Stärke, giesset kalt Wasser darauf und lasset sie weichen. Wenn der Wein mit der Citronenschale gut gekocht hat, so querlet die Stärke mit kalten Wasser ganz klein, und querlet sie zu den Wein, lasset es gut zusammen kochen, so wird sie ganz klar. Es muß so viel Stärke seyn, daß die Suppe eben wird.

No. 25.

Sago = Suppe.

Waschet den Sago mit warmen Wasser, thut selbigen in einen nicht alzugrossen Topf, giesset kochend Wasser darauf, rühret ihn fleissig und lasset ihn kochen; wenn er weich und dicke wird, thut ihn in einen grössern Topf, giesset rothen Wein dazu, thut dazu Citronenschale, Zucker, gestossenen Zimmt und Cardomome, lasset es zusammen kochen. Man muß so viel Sago nehmen, daß die Suppe sämig wird.

No. 26.

Perlgraupen = Suppe mit Wein.

Die Perlgraupen werden auf einen Teller verlesen, daß nicht Schwarzes darin bleibt und das Mehlige nicht davon kommt, lasset sie in einen nicht zu grossen Topf weich und steif kochen, rühret sie, daß sie nicht anbrennen, thut sie denn in einen grössern Topf, giesset weissen Wein dazu, feingehackte Citronenschale, Zucker, gestossenen Zimmet und Cardomome, lasset es kochen. Solte sie nicht sämig genug seyn, kann man sie mit Gelben von Eyern abrühren, ehe man sie anrichtet. Kocht man Perlgraupen zu Bouillonsuppe, so muß man sie auch in einen nicht zu grossen Topf mit Rindfleisch oder andern Bouillon beysetzen, ein Stückgen Butter dabey legen, und wenn sie steif und ziemlich weich gekocht seyn, zu der Suppe thun, und ferner mit kochen lassen.

No. 27.

Hambutten = Suppe.

Die trockene Hambutten werden gewaschen und in einen nicht zu grossen Topf mit Wasser weich gekocht, denn durch einen Durchschlag

schlag in einen grössern Topf gerühret, giesset weissen Wein dazu, thut dazu gestossenen Zimmet, Zucker, Citronenscheiben, und lasset es kochen. Es müssen so viel Hambutten genommen werden, daß die Suppe davon sämig wird, richtet sie an, und leget Zuckerplätzchens hinein.

No. 28.

Eine gute Suppe.

Nehmet Wein und Wasser, doch mehr Wein als Wasser, thut darein Zucker, Citronenschalen, viel kleine Rosinen, auch ein paar ganze Gewürznägelein und Zimmet, lasset es gut zusammen kochen; in der Zeit, daß es zusammen kochet, thut Butter in einen Tiegel; wenn sie beginnet braun zu werden, so thut viel geriebene Semmel darein, lasset es recht braun rösten, rühret es, daß es nicht brennet, thut es denn zu den Wein, lasset es gut miteinander kochen, daß die Semmel ganz darin zergeht, zuletzt querlet Eyerdotter dazu, und wenn sie aufgegeben ist, streuet kleingestossenen Zucker und Zimmet darüber. Man kann auch an statt der Semmel fein Rocken Brod nehmen.

No. 29.

Citronen = Suppe.

Nehmet 1 oder 2 Citronen, nachdem man viel Suppe machen will, schneidet selbige in ganz dünne Scheiben, und die wieder in 4 Theile, lasset sie etliche Stunden stark mit Zucker bestreuet in einer porcellainen Schale stehen, nehmet geriebene Semmel, röstet selbige schön hart und trocken in Butter, leget sie in die Suppenschüssel, bestreuet sie mit Zimmet, und leget die eingezuckerte Citrone dazu, setzet Wein zum Feuer, lasset ihn kochen, thut dazu gestossene Cardomome und Zucker, querlet Eyerdotter dazu, uud über die Citrone und Brod angerichtet.

No. 30.

Aepfel = Suppe.

Schälet säuerliche Aepfel, zerschneidet sie, giesset Wein und Wasser darauf, doch mehr Wasser als Wein, lasset es so lange kochen, bis die Aepfel weich sind, rühret es durch einen Durchschlag, thut gestossenen Zimmt und Zucker dazu, lasset es aufkochen, querlet ein paar Eyer daran, und richtet sie über würflich geschnittene Semmel, so in Butter geröstet ist, an.

No. 31.

No. 31.

Eine schöne Suppe.

Nehmet halb Wein und halb gebrannte Wasser, drey Theil schwarz Kirschwasser und ein Theil Erdbeerwasser, oder halb Wein und halb schwarz Kirschwasser, von einer Citrone die Schaale dünne abgeschnitten, daß sie aneinander bleibt, thut sie dazu, den Saft auch hinein gedruckt, und Zucker, lasset es kochen, alsdenn mit ein wenig eingeweichte weisse Stärke und Eydotter abgerührt, an das Feuer gesetzt, und unter steten Rühren dicke werden lassen.

No. 32.

Cardomomen-Suppe.

Nehmet halb Wein und halb Weißbier, thut darein geriebene Semmel, daß es dicklich wird, lasset es eine halbe Stunde mit einander kochen, alsdenn viel gestossene Cardomomen, gestossenen Zimmet, fein geschnittene Citronenschale und Zucker dazu gethan, wenn es wohl damit durchgekocht, querlet man es ab mit den Gelben von Eyern und ein Stück Butter.

No. 33.

No. 33.

Bisquit = Suppe.

Den Bisquit schneidet man in Stücken und giesset Cottbusser Bier darauf, lasset es eine halbe Stunde kochen, denn thut dazu gestossenen Zimmt, feingeschnittene Citronenschale und Zucker, wenn es wohl damit gekocht, ein paar Eyer und Butter daran gequerlet. In Ermangelung des Cottbusser Biers kann man Weißbier nehmen.

No. 34.

Kraft = Suppe vor einen Kranken.

Nehmet ein ganz frisches Ey, machet ein Loch darein, daß das Ey heraus läuft, thut dasselbe in einen Topf, nehmet die Eyerschale, füllet sie einmahl mit weissen Bastart, zweymahl mit schwarz Kirschwasser und zweymahl mit Alchimillenwasser, thut das alles zu dem Ey in den Topf, auch einen halben Löffel voll gestossenen Zuckercandi, querlet alles wohl untereinander, setzet den Topf auf Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis daß es anfängt zu kochen und etwas dicke zu werden.

No. 35.

No. 35.

Citronen-Suppe vor einen Kranken.

Nehmet von 4 frischen Eyern das Gelbe, querlet es in einen Topf, etwas geriebene Citronenschale, den Saft aus 2 Citronen, querlet es durcheinander, und giesset dazu 2 Löffel voll Borogenwasser, auch so viel schwarz Kirschwasser und Zucker, setzet es auf Kohlenfeuer, und querlet es beständig, bis es kocht und etwas dicke wird. Man kann auch, wenn es die Krankheit erlaubt, einen Löffel voll guten Wein darunter nehmen.

No. 36.

Kirsch-Suppe für Kranke.

Nehmet gebackene Kirschen, waschet sie etlichemahl mit warmen Wasser, daß sie recht rein werden, lasset sie in einen Durchschlag ablecken, stosset sie mit den Steinen in einen Mörsel klein, setzet sie mit Wasser bey, und lasset sie gut kochen, daß die Kraft heraus geht, rühret sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel, lasset es ein wenig stehen, denn setzen sich die Stückchens von den Steinen, giesset es davon ab, wieder in einen Topf, thut dazu ganzen Zimmet und Zucker,

etwas Citronenschale und ein wenig Moseler Wein, und lasset es wieder gut kochen. Vor Gesunde nimmt man mehr weissen Franzwein und gestossenen Zimmet, leget, wenn sie angerichtet ist, nach Belieben geröstete Semmel oder Zuckerplätzchens hinein.

No. 37.

Schaum = Suppe.

Nehmet einen grossen Topf, schlaget darein 24 Eyer, querlet sie zu Schaum, giesset allmählig ein Quart Wein dazu, querlet es beständig, reibet mit ein Stück Zucker das Gelbe von 4 Citronen ab, thut es dazu, wie auch den Saft, aber nicht die Körner, und ein Stück ganzen Zimmet, setzet den Topf in stark Kohlenfeuer, querlet es beständig mit einer starken Querl, daß es lauter Schaum wird, lasset es scharf heiß werden, wenn es steiget, gebet es gleich auf, daß der Schaum nicht fällt. Wenn man will, kann man auch etwas gestossene Cardomome darein nehmen.

No. 38.

Prunellen = Suppe.

Nehmet halb Prunellen und halb Citronat, schneidet beydes in Würfeln, thut dazu

etwas

etwas kleine Rosinen, gestossenen Zimmet und Zucker, lasset dieses in einen Topf in halb Wein und halb Wasser aufkochen, gebet es auf, und leget Zuckerplätzchens hinein.

No. 39.

Milch-Suppe und Mandel-Klösse.

Nehmet 8 Loth süsse und 10 Stück bittere Mandeln, brühet selbige ab, stosset sie mit einige Tropfen Milch recht fein, rühret dazu 4 Eyer, 2 Löffel geriebenen Zucker und 2 Löffel geschmolzene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühret es wohl durcheinander, schmieret die Tortenpfanne mit Butter, leget die Klösse darein, lasset sie gelbbraun backen, kochet Milch, leget ein Stück Zimmet darein und etwas Zucker, rühret sie mit Eyer ab, richtet sie an, und leget die Klösse darein.

No. 40.

Milch-Suppe mit Reiß-Klöss.

Nehmet 8 Loth Reiß, waschet ihn wohl, lasset ihn eine Nacht im Wasser liegen, giesset das Wasser ab, kochet ihn mit Wasser weich und recht steif, lasset ihn kalt werden, hernach rühret 5 Eyer darein nebst einer Thee-

Tasse,

Tasse voll geschmolzene Butter, einen halben Löffel voll Rosenwasser, gestossenen Zimmet, ein menig recht klein geschnittene Citronenschale und einen Löffel voll geriebenen Zucker, rühret dieses sehr wohl durcheinander, schmieret die Tortenpfanne mit Butter, leget die Klösse hinein, und lasset sie gelbbraun backen, kochet Milch, leget darein eine gute Hand voll abgebrühete und recht fein gestossene Mandeln, ganzen Zimmet und Zucker, rühret es ab mit Eyer, richtet es an, und leget die Klösse hinein.

No. 41.

Milch-Suppe mit gefüllte Milch-Brödte.

Nehmet Milchbrod das Stück zu einen Pfennig, und schneidet oben eine runde Platte ab, grabet alle Krume heraus, erweichet sie mit Sahne oder süsser Milch, rühret sie gut voneinander, schlaget dazu auf jedes Milchbrod ein Ey, etwas süsse und etliche bittere Mandeln, die gebrühet und recht fein gestossen sind, Zucker, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, ein wenig Salz, rühret es wohl durcheinander, füllet es in die ledigen Milchbrödchens, leget sie in eine Tortenpfan-

ne

ne auf Papier, machet nur auf den Deckel Feuer: wenn sie oben braun werden, kochet Milch auf mit ein wenig Zucker, und auch ein wenig fein geschnittene Citronenschale, rühret sie mit Eyer ab, gebet sie auf, und leget die Milchbrödte hinein.

No. 42.

Biscuit-Suppe mit Milch.

Reibet den Biscuit auf einem Reibeeisen, alsdenn Mandeln abgebrühet und recht fein gestossen mit ein wenig Zimmetwasser, alsdenn beydes in die kochende Milch gethan; es muß hievon dicke genung werden. Man kan auch noch Zimmetwasser und Zucker dazu thun.

No. 43.

Zimmet-Suppe.

Nehmet ein gut Stück grob Brod, daran Krume und Kürste ist, röstet es auf Kohlen schön gelbbraun; wenn es kalt, brechet es in Stücken, thut es in einen Topf, nebst viel gebrochenen Zimmet, giesset kaltes

Wasser darauf, und lasset es kochen, querlet es, daß das Brod zergehet, treibet es denn durch einen Durchschlag in einen andern Topf, thut dazu fein gehackte Citronenschale, Butter, Salz, Zucker, lasset es damit kochen, querlet das Gelbe von Eyern dazu, setzet es zum Feuer, querlet es und lasset es bis an das Kochen kommen, röstet geschnitten fein Brod in Butter braun, richtet die Suppe an, und leget das Brod darein.

No. 44.

Mandel = Suppe.

Nehmet 1 Pfund süsse Mandeln, brühet sie ab, stosset sie mit ein wenig Rosenwasser recht klein, denn thut sie in eine Reibesatte, giesset abgekochte Milch dazu und auch etwas Rosenwasser, reibet sie damit recht klein, thut sie in kochende Milch, und lasset sie damit kochen, thut Zucker und ein wenig Salz dazu; wenn es zusammen gekocht hat, so querlet es ab mit Gelben von Eyern, rühret es so lange auf dem Feuer, bis es etwas dicke wird, richtet die Suppe an, streuet Zimmt und Zucker darüber.

No. 45.

No. 45.

Milch = Suppe.

Kochet Milch, thut darein gestossenen Zimmet, abgeriebene Citronenschale, Zucker, ein wenig Salz, rühret sie mit Eyern ab. Man kann auch an statt der Eyer Reißmehl nehmen, welches man mit kalter Milch einrühret, und zu der kochenden Milch giesset, selbige rühret und gar kochen lässet. Auch kann man Orangewasser darein nehmen, aber nur meist zuletzt dazu giessen, damit es nicht verraucht. Wenn man Mandelsuppen macht, kann man etwas bittere Mandeln unter die süssen nehmen, und mit Eyer oder Reißmehl abrühren; man kann auch die bittern Mandeln weg lassen, und Orangewasser darein nehmen. Wie man will. Man kann sie auch kalt essen. Zu Milchsuppe mit Klümpe schläget man Eyer in einen Topf, querlet sie, thut darein gewaschene kleine Rosinen, fein gehackte Citronenschale, ein wenig Salz, rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß man es noch aus dem Topf giessen kann, lässet in einer Casserolle Milch kochen, lässet aus dem Topf in die kochende Milch den eingerührten Teig kläckern, immer da, wo die Milch kochet, das übrige machet mit einem Löffel

aus dem Topfe in die Milch; man muß mit einer Kelle am Boden fahren, daß sie sich nicht ansetzen, sonst aber nicht rühren; sie dürfen nicht lange kochen. Gebet Zucker dazu.

Zweyte

Zweyte Abtheilung.

Von Vorkosten.

No. 46.

Zucker = Schoten.

Ziehet den Schoten die Fäden an den Seiten ab, brechet sie in 2 oder 3 Stücken und waschet sie, lasset Butter in einem Tiegel schmelzen, leget die gebrochene Schoten dazu, nebst einer Zwiebel, worin einige Gewürznägelein gestochen und ein wenig ganze Petersilie, lasset es zusammen auf Kohlenfeuer zugedeckt kochen; wenn die Schoten meist weich sind, giesset etwas süsse Sahne dazu, wer will, auch Zucker, lasset es zusammen kurz einkochen. Auf selbige Art kann man auch ausgepellte Feldschoten kochen.

No. 47.

Ausgepellte Schoten.

Wenn die Schoten ausgepellet seyn, waschet sie, thut sie in einen Tiegel oder Cas-

serolle, nebst Butter, ein wenig Pfeffer, ein gut Theil von den Sallat Portulack, klein gehacktes Pfefferkraut, ganze Petersilie, eine kleine Zwiebel, giesset dazu etwas Wasser, lasset es kurz einkochen, und thut dazu ein wenig Zucker.

No. 48.

Sauerampf.

Wenn der Sauerampf verlesen und gewaschen ist, hacket selbigen nur etlichemahl durch, schmelzet Butter in einem Tiegel, thut den Sauerampf dazu, lasset es auf Kohlenfeuer kochen, nehmet Eyer, kochet sie hart, werfet sie in kaltes Wasser, wenn sie kalt sind, machet die Schale davon, schneidet sie halb voneinander, das Gelbe davon thut zu dem Sauerampf, und ein wenig Pfeffer, lasset es miteinander durchkochen; wenn man bald will anrichten, thut man süsse Sahne und geriebene Muscatennuß dazu, und wenn man angerichtet hat, werden die Hälften Weiß vom Ey darauf gestülpet.

No. 49.

Blumen-Kohl mit Sahne.

Beputzet den Blumenkohl, kochet ihn in Wasser ab, thut selbigen in eine Casse-

roll,

rolle, gieſſet dazu ſüſſe Sahne, nebſt Butter, Zucker, geſtoſſene Muſcatenblumen, Pfeffer und Salz, laſſet ihn damit gar kochen, zuletzt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, wer will, auch abgekochte und ausgemachte Krebſe.

No. 50.

Blumen-Kohl mit Bouillon.

Wenn der Blumenkohl abgeputzet und in Waſſer abgekocht iſt, gieſſet das Waſſer davon ab, ſchmelzet Butter in einer Caſſerolle, rühret dazu etwas fein Weitzenmehl, Bouillon, geſtoſſene Muſcatenblumen, Pfeffer und Salz, leget den Blumenkohl dazu und laſſet es zuſammen kochen.

No. 51.

Blumen-Kohl mit einer ſauren Sauce.

Wenn der Blumenkohl abgeputzt und gewaſchen iſt, kochet ihn ein klein Weilchen in Waſſer, denn gieſſet das Waſſer ab, thut ſelbigen in einen Tiegel, thut dazu Bouillon, Butter, Muſcatenblumen, Pfeffer und Salz, und laſſet darin den Blumen-

kohl gar kochen, machet eine Sauce vom Gelben von Eyern, Butter, Pfeffer, Muscatennuß, gleich viel Wasser und Weineßig, rühret es beständig über Kohlenfeuer, richtet den Blumenkohl trocken an, und diese Sauce darüber. Auf gleiche Art kann man auch Spargel und Hopfenspargel zubereiten.

No. 52.

Gefüllten Savoyer-Kohl.

Schneidet von den Savoyer-Kohl die äussere Blätter ab, denn schneidet ihn in der Mitte voneinander, schneidet das Herz heraus, kochet dieses Herausgeschnittene mit einem Stück Kalbfleisch meist gar, hacket beydes klein, thut dazu Eyer, Butter, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz und in Milch geweichte Semmel, rühret dieses wohl durcheinander, füllet es in den ausgeschnittenen Kohl, leget ihn wieder zusammen, und bindet ihn mit Bindfaden feste zusammen, kochet ihn in guter Fleischbrühe, Butter, Muscatenblumen gar, zuletzt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, und lasset es kurz einkochen.

No. 53.

No. 53.

Frische Morcheln.

Verleset die Morcheln, und schneidet das Sandige von den Stiehlen ab, waschet sie etlichemahl mit laulicht Wasser, daß das Sandige davon kommt, kochet sie in Wasser weich, füllet sie mit einem Durchschlag aus dem Kessel oder Casserolle, worin sie gekocht sind, waschet sie wieder etlichemahl, daß sie ja nicht sandig bleiben, thut sie alsdenn in einen Durchschlag, und lasset sie ablecken, hacket sie ganz klein, thut sie in einen Tiegel, nebst Rindfleischbrühe, ein gut Theil Butter, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig gestossene Muscatenblumen, aber mehr gestossenen Pfeffer, Salz, lasset dieses zusammen kochen; wenn man aufgeben will, rühret man das Gelbe von ein paar Eyern dazu, nehmet es vom Feuer, und rühret es in dem heissen Tiegel etwas, denn gebet es auf. Sie müssen nur kurze Brühe haben.

No. 54.

Champignons.

Wenn die Champignons sauber geputzet sind, waschet sie, lasset sie in einem

Durchschlag ablecken, thut sie alsdenn in einen irdenen Tiegel, decket sie zu, und setzet sie auf gelindes Kohlenfeuer, denn geben sie selbst ein Wasser, alsdenn drücket sie zwischen 2 hölzerne Teller, daß das Wasser davon gehet, denn schmelzet Butter in einem Tiegel, schüttet die Champignons dazu, und lasset sie darin kochen, denn thut ein wenig süsse Sahne dazu, Salz und geriebene Muscatennuß, zuletzt auch ein wenig gehackte Petersilie.

No. 55.

Rietschen.

Man präpariret die Rietschen wie die Champignons, wenn sie ausgedruckt sind, thut sie in einen Tiegel nebst Butter, fein gehackte Zwiebeln, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, ein wenig Weitzenmehl, Sahne oder Milch, rühret es, daß es nicht rinnet, und rühret es mit Gelben von Eyern ab.

No. 56.

Milch-Klösse.

Nehmet anderthalb Nössel Milch, giesset ein wenig davon ab, darin weichet 2

Stunden

Stunden vorher vor 1 Pfennig frische Semmel, denn nehmet ein gut Stück Butter, rühret sie, daß sie wie Sahne wird, denn schlaget dazu 1 Eydotter, wenn das mit der Butter durchgerühret ist, so schlaget noch ein ganz Ey dazu, rühret es auch wohl durch, denn drücket durch ein reines Tuch die Milch von der Semmel, rühret die Semmel mit der Butter und Eyer wohl durch, thut dazu Muscatenblumen und geriebene Semmel, daß der Teig seine rechte Dicke hat, aber auch lucker bleibt, und sie doch nicht zerfallen, machet von dem Teig runde Klösse, setzet die Milch in einer Casserolle auf, wenn sie kocht, probiret einen Kloß, solte der zergehen, thut noch geriebene Semmel dazu, und rühret es gut durcheinander, nachmahls die Klösse alle in die kochende Milch gelegt, und eine gute Viertelstunde kochen lassen, richtet denn die Klösse in der Schüssel an, die Brühe querlet mit einem Ey und ein wenig Zucker ab, giesset sie wieder in die Casserolle, setzet sie auf Kohlen, und rühret sie, bis sie dicke wird, denn giesset sie über die Klösse.

No. 57.

Saure Klösse.

Nehmet fetten geräucherten Speck, schneidet selbigen in ganz feine Würfeln, thut es in eine tiefe Schüssel, reibet es gut mit der hölzernen Keule, thut dazu geschälte und in Würfeln geschnittene Aepfel, ohngefehr so viel als Speck, reibet es wieder gut durch, schlaget allmählig immer nur ein Ey dazu, und thut etwas geriebene Semmel dazu, reibet es gut durch, und so fahret fort bey jeder Ey und Semmel es gut durchzureiben, machet die Klösse nicht zu feste von Semmel, nur so, daß sie zusammen halten. Kochet gebacken Obst, wenn das weich, giesset die Brühe davon in einen Topf, thut dazu Essig, gestossene Gewürznägelein, Englisch Gewürz und Zucker, nach eines jeden Geschmack; der Topf muß nicht voll seyn, damit die Klösse, weil sie auflaufen, Raum darin haben, decket den Topf zu, setzet ihn, weil er nicht voll ist, bey Kohlenfeuer; machet von dem Teig auf einem Kuchenbrett, worauf ein wenig Mehl gestreuet ist, runde Klösse, wenn die Brühe kochet, thut die Klösse hinein, und lasset sie bey mehr Feuer gar kochen, denn thut die Klösse mit der Brühe und das gebackene

backene Obst in einer verzinnten Casserolle zusammen, thut dazu Kirschmuß, lasset es ein Weilchen zusammen kochen, richtet es gleich an, daß es nicht kupferig wird.

No. 58.

Spargel.

Die kleinen Spargel, die nicht zum Ganzkochen tauglich, schneidet wie ein halb Glied vom Finger lang, so weit, wie er nicht hart ist, kochet ihn in Wasser ab, lasset ihn in einem Durchschlag ablecken, hernach mit Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer kochen lassen; wenn man bald will anrichten, wird etwas gestossener Pfeffer, ein wenig Zucker und süsse Sahne dazu gethan. Auf diese Art kann man auch Hopfenspargel kochen.

No. 59.

Spargel.

Kochet den Spargel, wenn er an dem Ende, wo er abgeschnitten ist, gerade beschnitten, gewaschen und mit einem Faden im Bunde gebunden ist, lasset, wenn er weich ist, das Wasser ablaufen, nehmet zur Sauce von 6 Eyern das Gelbe, nebst einen halben

Löffel

Löffel voll Weitzenmehl, welches zuvor mit einem Löffel voll Wasser naß gemacht worden und mit den Gelben von Eyern tüchtig gequerlet ist, gieſſet von dem Spargelwasser, worin er gekocht, so viel als nöthig ist, dazu, nebst ein gut Stück frische Butter und gestossene Muscatenblumen, Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, setzet es bey Kohlenfeuer, und querlet es beständig, bis es anfängt dicke zu werden, es muß aber nicht kochen, alsdenn drücket von einer oder mehr Citronen, nachdem es viel Sauce ist, den Saft dazu, querlet es gut, und gieſſet es über den angerichteten Spargel. Man kann auch folgende Sauce nehmen. Leget ein Stück frische Butter in einen Tiegel, lasset sie schmelzen, rühret Weitzenmehl dazu, und lasset es zusammen kochen, aber nicht braun werden, gieſſet einige Löffel voll Wasser dazu, rühret es durcheinander und lasset es kochen, wenn dieses geschehen, thut gestossene Muscatenblumen dazu, nebst ein gut Stück Butter, rühret es beständig, bis die Butter geschmolzen, denn ist sie fertig.

No. 60.

Enten braun mit Rüben.

Die Enten werden am Spieß gar gebraten, und gut braun, denn lasset in einem Tiegel oder Casserolle ein gut Theil Butter braun braten, thut die Rüben dazu, schüttelt sie um, daß sie allerwärts braun werden, denn streuet man etwas Mehl und Zucker daran, wenn sie denn damit vollends braun geworden, giesset Bouillon dazu, geriebene Muscatennuß, gestossenen Pfeffer, laßt sie kochen, und wenn sie meist gar sind, werden die Enten dazu gelegt, und zusammen einschmoren lassen. Auf gleiche Art macht man auch eine Hammelkeule mit Rüben.

No. 61.

Lerchen in Sauerkohl.

Reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Füsse ab, nehmet den Magen behutsam heraus, waschet sie in warmen Wasser, laßt Butter kreuschen in einem Tiegel, bratet sie darein; wenn der Sauerkohl, wie gewöhnlich, gekocht ist, thut man kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, daß der Kohl einen Geschmack davon bekommt. Man kann auch vor-

vorhero Capern an den Sauerkohl legen, welche auch ohne Lerchen an Sauerkohl gut schmecken; wer will, thut auch ein wenig Zucker daran, auch geriebene Semmel, oder ein wenig Weitzenmehl.

No. 62.

Hecht und Austern in Sauerkohl.

Den Sauerkohl kochet, wie gebräuchlich, gar, den Hecht schuppet, schneidet ihn in Stücken, den Kopf lasset ganz, kochet selbigen nebst den Stücken in Wasser und Salz gar, machet die Haut und Gräten von den Stücken, pflückt ihn wie Pflückhecht, nehmet eine Zinnene Schüssel, leget unten Sauerkohl, den Kopf setzet in die Mitte, und gebet ihm die gekochte Leber in das Maul, denn leget eine Lage Hecht auf den Sauerkohl, legt etliche Austern dazu, denn wieder Sauerkohl, und darauf wieder Hecht und Austern, und so fort gefahren, oben auf muß Sauerkohl, giesset die Sauce vom Sauerkohl darüber, daß sie unten in die Schüssel kommt, denn bestreuet den Kohl etwas dick mit geriebener Semmel, und belegt es mit dünnen Schnittchens Butter, setzet die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut unten nur wenig Kohlenfeuer,

oben

oben aber mehr, daß es gelbbraun bebacken kann. Hat man nicht Austern, so nimmt man an deren Stelle abgekochte und ausgemachte Krebsschwänze, auch kann man bloß Hecht und Sauerkohl nehmen. Wenn man auf einer zinnenen Schüssel etwas in die Tortenpfanne backen will, muß man vorhero auf den Boden der Tortenpfanne Salz oder Sand legen, und denn die Schüssel darauf setzen, damit sie nicht schmelzet.

No. 63.

Weissen Kohl mit Sahne.

Wenn der weisse Kohl beputzet ist, schneidet die grossen Strünke heraus, und hacket den Kohl ganz fein, und kochet ihn in Wasser weich, drückt durch einen Durchschlag das Wasser darvon, thut den Kohl in einen Tiegel, leget dazu ein gut Stück ausgewaschene Butter, worein mit einem Löffel ein wenig Mehl gedruckt worden, süsse Sahne, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, lasset es auf Kohlenfeuer kurz einstofen, rühret es manchmahl, daß es sich nicht ansetzet. Will man selbigen bebacken, so läßt man ihn nicht so sehr kurz einstofen, richtet ihn an,

wenn er etwas abgeraucht, ſtreuet geriebene Semmel darauf und beleget ihn mit dünnen Schnittchens Butter, und backt ihn wie den Hecht im Sauerkohl.

No. 64.

Grünen Kohl mit Caſtanien.

Nehmet von dem krauſen grünen Kohl, ſtreift ſelbigen von den Stengeln, oder nehmet Spruten, kochet ſelbige in Waſſer weich, laſſet das Waſſer durch einen Durchſchlag ablaufen, drückt es mit einem Löffel vollends nach, thut den Kohl in einen Tiegel, gieſſet Rindfleiſch-Bouillon darauf, thut dazu Schmalz, geſtoſſene Muſcatenblumen, ein wenig Zucker und Salz, und laßt es kochen. Die Caſtanien kocht in Waſſer, wenn ſie weich ſind, ziehet die Haut davon ab, leget ſie zu dem Kohl und laßt es zuſammen einſtofen.

No. 65.

Gefüllte gelbe Rüben.

Nehmet gelbe Rüben, ſchneidet von ſelbigen oben einen Deckel ab, hölet ſie aus, das Ausgehölte hackt ganz fein, thut dazu Eyer, ein Paar Löffel voll ſüſſe Sahne, ausge-

gewaschene Butter, ein wenig Salz, gestossene Muscatenblumen, geriebene Semmel, rühret es recht untereinander, und füllet es in die Rüben, deckt den Deckel wieder drauf, kochet sie in einem Tiegel in guter Bouillon auf Kohlenfeuer, thut dazu Muscatenblumen, Butter, und zuletzt geriebene Semmel.

No. 66.

Spinnat.

Wenn der Spinnat verlesen und recht rein gewaschen ist, kochet man selbigen in Wasser weich, giesset durch einen Durchschlag das Wasser ab, drückt es mit einem Löffel vollends davon ab, denn hackt den Spinnat, thut ihn in einen Tiegel, giesset Rindfleisch-Bouillon darauf, ein gut Stück Butter, gestossene Muscatenblumen, wenn es nöthig, auch Salz, und laßt es kurz einstofen. Schneidet alte Semmel in Striefen eines halben Fingers lang, laßt Butter kreuschen, thut die Semmel dazu, rühret sie manchmahl um, laßt sie gelb-braun und hart werden. Wenn der Spinnat angerichtet ist, bestecket ihn mit der Semmel; man kann auch, statt der Semmel, verlohrne Eyer auf den Spinnat legen.

No. 67.

Erd-Aepfel.

Waschet die Erdäpfel, denn schälet sie, kochet sie in Wasser und ein wenig Salz ab, sie werden bald mürbe, giesset das Wasser ab, schneidet sie in etwas dicke Scheiben, thut sie in eine tiefe zinnene Schüssel, nebst Butter, süsse Sahne, Muscatenblumen, geriebene Semmel, ein wenig Salz, lasset sie auf der Kohlenpfanne ein wenig durchstofen. Man kann auch, anstatt der Sahne, Rindfleisch-Bouillon nehmen.

No. 68.

Frische Birnen.

Schälet Birnen, lasset ihnen die Stengel, leget sie in einen Tiegel, giesset Wein und etwas Wasser darauf, thut dazu gestossenen Zimmet und Zucker; röstet in kreuschender Butter Mehl, thut ein wenig geriebenen Zucker dazu, rühret es, und laßt es gelbbraun werden, thut es meist zuletzt dazu, und laßt die Birnen damit gut durchkochen, daß die Brühe eben wird. Gebt dazu gekochten Schinken, oder gekochten durchgewachsenen Speck.

No. 69.

No. 69.

Garten = Huhn.

Nehmet einen Kopf weissen Kohl, schneidet die unreinen äussern Blätter davon, denn schneidet den Strunk aus dem Kohlkopf, holet behutsam die inwendigen Blätter heraus, daß nur ohngefähr rund um den Kohlkopf drey Blätter bleiben, nehmt die Hälfte von dem herausgenommenen Kohl, hackt selbigen ganz fein, nehmet halb Schweine- und halb Kalbfleisch, suchet alle Sehnen heraus, schneidet es und hackt es ganz fein, mit etwas abgezogenem recht frischen Rinder-Nierentalg, thut es zu dem gehackten Kohl, nebst 8 oder 10 Eyern, nach dem der Kopf groß ist, Salz, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, fein gehackte Zwiebeln, etwas abgebrühete und recht fein gestossene süsse Mandeln, etwas Milch, geriebene Semmel, rühret es wohl durcheinander, leget den ausgehöhlten Kohlkopf in die Mitte einer groben Serviette, thut das Gemengete in den Kohlkopf, bedeckt ihn da, wo der Strunk ausgeschnitten ist, mit Kohlblättern, fasset die Serviette um den Kohlkopf zusammen, und bindet sie recht dichte und feste an den Kohlkopf mit Bindfaden, wie bey dem Pudding in der Potage gesagt

ist, kochet selbigen eben so, aber fünf Stunden; machet eine Sahnsauce dazu, die bey den Saucen zu finden ist, nehmet ihn aus der Serviette zum Anrichten, wie bey dem Mark-Pudding gesagt ist, nehmet abgebrühete süsse Mandeln, schneidet sie in die Länge von einander, und bestecket damit den angerichteten Kohlkopf und füllet die Sauce darüber. Wenn er ein paar Stunden gekocht hat und man siehet, daß die Serviette lose um den Kohlkopf ist, nimmt man ihn heraus und bindet ihn unter dem Gebundenen, welches man aber nicht aufbindet, noch näher und fester an den Kohlkopf, und läßt ihn denn ferner kochen.

No. 70.

Garten-Huhn ohne Fleisch.

Höhlet den Kohlkopf aus, wie den vorigen, hackt den herausgenommenen Kohl ganz fein, wie auch ein paar Zwiebeln, denn thut auch ein gut Theil Butter in eine tiefe Schüssel, reibet sie mit der hölzernen Keule eine halbe Stunde nach einer Seite, thut alsdenn den gehackten Kohl und Zwiebeln dazu, reibet es gut durch, thut ferner dazu 8 oder 10 Eyer, gestossene Muscatenblumen,

Pfeffer,

Pfeffer, Salz, etwas Milch, geriebene Semmel, rühret es wohl durcheinander, verfahret ferner damit wie beym vorigen gesagt worden. Nehmet auch dieselbige Sauce dazu.

No. 71.

Spargel, grüne Erbsen und gelbe Rüben.

Die Erbsen werden ausgepellt, die Rüben fein und länglich geschnitten, thut beydes in einen Tiegel, giesset Rindfleischbrühe darauf, leget dazu eine ganze Zwiebel, ein gut Theil Butter, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer, ein wenig Zucker, Salz, laßt sie kochen; den Spargel schneidet, so weit er weich ist, in Stückchens, kochet ihn in Wasser ab, und thut selbigen zu den Erbsen und Rüben. Meist zuletzt thut dazu gehackte Petersilie, und ein wenig geriebene Semmel und laßt es kurz einkochen. Man kann auch nur allein grüne Erbsen und gelbe Rüben nehmen; will man hierunter von den grossen Bohnen nhemen, so kocht man, wenn sie ausgepellt sind, selbige erst in Wasser weich, ziehet ihnen die Haut ab und thut sie dazu.

No. 72.

Grüne Türkische Schmink- oder sogenannte Schabbel-Bohnen.

Ziehet den Bohnen die Fäden auf beyden Seiten ab, schneidet sie fein und länglich, laßt sie in Wasser mürbe kochen, denn giesset das Wasser durch einen Durchschlag davon und drückt es vollends davon mit einem Löffel ab, thut die Bohnen in einen Tiegel, giesset Rindfleischbrühe darauf, ein gut Theil Butter, gestossenen Pfeffer, Salz, fein gehackte Petersilie, etwas fein gehacktes Pfefferkraut, und so laßt es kurz einkochen.

Dritte Abtheilung.

Von Pasteten.

No. 73.

Pastete von Wildpret.

Nehmet das Wildpret, machet die Häute davon und schneidet es in dünne Scheiben, daß keine Sehnen darinnen bleiben, klopfet es gut, alsdenn mit lang geschnittenem Speck, welcher mit gestossenem Pfeffer, Gewürznägelein und Salz bestreuet ist, durchgezogen, alsdenn in ein irden Geschirr gelegt, nebst Basilicum, Tragun, Thimian, gestossene Gewürznägelein, Englisch Gewürz, Pfeffer, geschnittene Zwiebeln, und ein Paar Lorbeerblätter; begiesset es mit halb Wein und halb Essig, lasset es wohl zugedeckt 48 Stunden, auch wohl etwas länger, stehen. Machet eine Farce von dem übrigen Wildpret, woraus alle Sehnen gesucht werden müssen, denn

nimmt man Speck, Schinken, Schalotten, gewässerte und von den Gräten gemachte Sardellen, Capern und zwey bis drey Eyer, hackt dieses alles zusammen recht fein, denn thut es in einen Mörsel und stosset es durcheinander wohl durch, denn grob Rockenbrodt gerieben, und solches auch mit darunter gestossen; wenn es zu feste seyn sollte, thut dazu etliche Tropfen Bouillon, oder von dem Wein und Essig, worin das Fleisch gelegen. Der feste Teig zu dieser Pastete wird auf folgende Art gemacht: man schüttet 2 Metzen halb Weitzen- und halb fein Rockenmehl, auf einen Backtisch, machet davon einen Kreis, leget in der Mitte ein klein Stückchen Butter, alsdenn recht kochend Wasser genommen, aber nicht zu viel, arbeitet das Mehl hinein, und den Teig sehr wohl durch, daß selbiger recht hart und feste wird, alsdenn macht man eine Pastete davon aus freyer Hand, was für eine Facon man will. Nehmlich, man nimmt ein Stück vom Teig, würket es und rollet es nicht zu dick auch nicht zu dünne aus, zum Boden der Pastete, leget es auf Pappier, welches auf einer eisernen Platte liegt; zum Rand rollet mit den Händen einen langen Strich von dem Teig, rollet ihn mit dem Rollholz aus, daß er etwa 3 bis 4 Finger

breit

breit wird, nachdem man sie hoch haben will, schneidet selbigen gerade, bestreichet den Boden mit Gelben von Eyern, setzet den Rand auf den Boden und drückt selbige mit den Daumen feste an, lasset den Boden rund um vorstehen, streichet auf den vorstehenden Boden Gelbes von Eyern, und denn streichet mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand, und denn das Angestrichene mit dem Kneipfeisen bund gemacht. Denn streichet die Hälfte von der Farce unten in die Pastete, die übrige Farce wird in das Fleisch in jedes Stück als Roulets gewickelt, und diese denn ordentlich in die Pastete gelegt, dazwischen Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht, und darüber Speckscheiben gelegt. Würket wieder ein rundes Stück Teig zusammen, rollet es zum Deckel aus, bestreichet den Rand, wo der Deckel drauf kommt, mit Gelben von Eyern, leget den Deckel darauf und drückt ihn behutsam an. Der Deckel muß ein wenig über den Rand stehen, denn rollet etwas von dem Teige dünner aus, schneidet daran Zierrathen, Blumen, Stengel, Blätter, was man will, machet sie bund, bestreichet den aufgesetzten Rand und den Deckel mit Gelben von Eyern und leget die Zierrathen drauf; nehmet das Gelbe von Eyern,

ein

ein wenig Milch und etwas Weitzenmehl, mischet es wohl unter einander und bestreichet damit die ganze Pastete. Schiebet sie mit der eisernen Platte, worauf sie gemacht ist, in den Backofen, und laßt sie drey bis 4 Stunden gut backen, nach dem das Wildpret zart oder hart ist. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun gemachten Mehl, von dem Wein und Essig, worin das Fleisch gelegen hat, abgeschälte Oliven, Capern, Citronen, gewässerte und gehackte Sardellen. Wenn die Pastete gar ist, so macht man den Deckel da, wo er auf dem Rande liegt, mit einem Messer behutsam auf, und giesset die fertige Sauce durch ein Haarsieb in die Pastete, und deckt den Deckel wieder drauf und giebt sie zu Tische. Sollte die Pastete aber lecken, so muß man die Sauce a part dazu geben. Hat man nicht Wildpret, kann man Rinder-Mürbbraten oder ein Stück schier Rindfleisch nehmen, und damit eben so wie mit dem Wildpret verfahren. Will man Trüffeln oder Mouserons in der Pastete nehmen, so werden die Trüffeln in Wasser bey gelinden Feuer geweicht, die Mouserons werden gekocht, das Wasser abgegossen und in Butter abgeschwitzet, und zwischen das Fleisch in die Pastete gelegt.

No. 74.

Pastete von Schinken.

Nehmet einen nicht gar zu grossen geräucherten Schinken, waschet selbigen gut, und leget ihn in lau warm Wasser, daß er weich wird, denn schneidet inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf den Knochen, nehmet den Knochen behutsam heraus, schneidet die Schwarte und alles Schwarze davon ab, leget ihn ein oder zwey Tage, nach dem er salzig ist, ins Wasser, denn trocknet ihn rein ab, leget ihn in ein tiefes irdenes Geschirr, oder sogenannten Schmortopf, worauf ein Deckel passet, thut dazu gestossene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Basilicum, Thimian, ein Paar Lorbeerblätter, giesset Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt ist, decket es wohl zu, und laßt ihn zwey bis drey Tage darin liegen, denn verklebet den Topf und laßt den Schinken auf Kohlenfeuer halb gar kochen. Zur Farce nehmet Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in Striche, und schabet es mit einem Messer von den Sehnen, hacket es denn recht fein mit abgezogenem recht frischen Rinder-Nierentalg, Schalotten, Capern, gewässerte und von den Gräten gemach-

te Sardellen, Citronenschale, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, von etlichen Eyern das Gelbe, geriebenes grobes Brodt, hackt alles durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Man kann auch unter die Farce Trüffeln oder Nowserons hacken, wenn sie so, wie im vorigen gesagt worden, präpariret sind. Machet auf vorige Art eine aufgesetzte Pastete, streichet von der Hälfte der Farce unten in die Pastete, nehmet den Schinken aus der Sauce, wenn er kalt ist, leget ihn auf der Farce, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte Farce, machet einen Deckel darauf, und verfahret in allem so, wie bey der vorigen gesagt worden, und backt sie 5 bis 6 Stunden. Zur Sauce nehmet in Butter braun gemachtes Mehl, Bouillon, etwas von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, durch ein Haarsieb gegossen, fein gehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven, Capern und Citronenscheiben. Wenn der Deckel aufgemacht, giesset die Sauce in die Pastete, und deckt den Deckel wieder darauf. Ist zu viel Fett auf der Pastete, so nehmet etwas, ehe sie zu Tische gebracht wird, davon ab. Will man diese Pastete kalt zu Tische geben, so nimmt man alles Fett, so sich, wenn sie kalt ist, auf der Sauce ge-

gesetzt hat, ab. Will man einen Gallert darauf legen, so hauet man Kälberfüsse in kleine Stücken, läßt sie mit Wasser, in einem neuen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten Topfe kochen, leget dazu ein paar Gewürznägelein, etliche Körner Englisch Gewürz; wenn es eingekocht, giesset weissen Wein dazu, Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht, wer will, auch etwas Zucker, laßt es ferner kochen, thut ein wenig auf einen zinnenen Teller, und sehet zu, ob es, wenn es kalt, steif wird, ist dieses, so giesset es durch eine grobe Serviette in ein Porcelainen Geschirr, und laßt es kalt werden; wird es aber noch nicht steif, so laßt es noch ferner kochen. Man muß es den Tag vorher kochen. Wenn man die Pastete zu Tische geben will, und das kalt gewordene Fett von der Brühe abgenommen ist, sticht man mit einem Löffel den Gallert aus, und belegt damit inwendig die Pastete, legt den Deckel drauf und giebt sie kalt zu Tische.

No. 75.

Pastete von einer Hammelkeule.

Nehmet eine gute Hammelkeule, ziehet die Haut davon ab, löset die Knochen von der

der inwendigen Seite behutsam heraus, und klopfet sie recht mürbe; den spicket sie mit Schinken, wie es sonst mit Speck geschicht, aber etwas dicker geschnitten, leget sie eine Nacht in Essig, nebst Zwiebeln und Lorbeerblätter, machet eine Farce auf vorige Art, von Hammelfleisch, Speck, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Schalotten, Sardellen, Capern, Salz, feingehackte Citronenschale und gerieben grob Brodt. Machet den Teig, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, und davon eine Pastete, in Form einer Keule, streichet die Hälfte von der Farce unten in die Pastete, leget die Keule darauf, und bedeckt sie mit der andern Hälfte der Farce, machet einen Deckel drauf und Zierrathen, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist; und laßt sie 5 bis 6 Stunden im Back- oder Kuchenofen backen. Nehmet die Knochen von der Hammelkeule, schlaget sie in Stücken, giesset halb Weinessig und halb Wasser drauf, thut dazu Zwiebeln, eine halbe Citrone und Gewürz, laßt es kochen, macht in Butter braun Mehl, thut es dazu, und laßt es kochen, streicht es durch ein Haarsieb, und wenn die Pastete gar und aufgemacht ist, so giesset die Sauce hinein, deckt den Deckel wieder drauf und gebt sie zu Tische.

No. 76.

No. 76.

Pastete von Capaunen.

Nehmet ein oder zwey Capaunen, wenn sie gereiniget sind, schneidet die Füsse ab, hauet die Flügel und den Hals ab, denn schneidet sie auf dem Rücken in der Länge ganz auf, nehmet behutsam das Gerippe und Eingeweide heraus, die Flügel und Keulenknochen löset im Gelenke von dem Gerippe und lasset sie im Fleisch, denn nehmet das Fleisch von den abgehauenen Flügeln und Hals, Magen, Leber, Herz, hacket es recht fein, mit gewässerten Sardellen, und wenn man sie haben kann, auch Austern, thut dazu Eyer, Butter, Muscatenblumen, Salz, etwas geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, füllet damit die Capaunen, nähet sie denn zu, bieget die Keulen und Flügel, daß sie wieder Facon bekommen. Machet solchen Teig und verfertiget eine Pastete, wie bey der Wildpretspastete gesagt worden, beleget den Boden der Pastete mit Butter, denn die Capaunen drauf, und dabey Kälbermilch und abgekochte Morcheln, machet sie mit einem Deckel zu und laßt sie im Ofen gar backen. Zur Sauce nehmet süsse Sahne, kochet sie und rühret sie mit dem Gelben von Eyern ab;

wenn die Pastete gar ist, giesset die Sauce dazu.

No. 77.

Pastete von jungen Hühnern.

Die Hühner werden zerschnitten, wie gebräuchlich zu Pasteten, wenn sie ein wenig gewässert, setzet sie auf mit etwas Butter und laßt sie in einem Tiegel in der Butter eine Weile schmoren, denn giesset Bouillon dazu, 3 oder 4 ausgewässerte Sardellen, ein wenig klein gehackten Speck, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, Gewürznägelein, Citronenscheiben und ein paar Schalotten; wenn noch Butter fehlt, ein wenig Butter; laßt dieses zusammen kochen, thut dazu geriebene Semmel, Salz, wenn es nöthig ist, und laßt es meist gar kochen; machet Klösse von Kalbfleisch, oder Krebse, oder Bratwurstklösse, welche in Bouillon gekocht werden, kochet Castanien und ziehet sie ab, kochet Kälbermilch ab, imgleichen Spitz- oder andere Morcheln, legt dieses alles durcheinander, nebst eingemachte Champignons in eine zinnene Schüssel, giesset darauf von der Sauce der Hühner, bis an den Rand der Schüssel. Denn nehmet Kuchenteig, welchen

chen man unter dem Artikel von Kuchen findet, rollet ihn, schneidet davon einen Strich, so breit wie der Rand der Schüssel ist, beschmieret den Rand der Schüssel mit Gelben vom Ey, alsdenn den Strich Teig rund darum gelegt und feste angedrückt, wenn er auch ein wenig über den Rand stehet, bestreichet den Rand wieder mit Gelben von Eyern, denn bedeckt so wohl das hoch gelegte Fleisch, als auch den Rand der Schüssel mit Butterteig, drückt es feste an den Rand, und kerbet den Rand mit einem Messer ein wenig ein. Nehmet das Gelbe von Eyern, schlaget es klein, worein man ein klein wenig geriebenen Zucker thun kann, und bestreicht den Butterteig damit mit einem Pinsel, oder mit dem Rauhen von einer Federspule, backt sie denn in einer Tortenpfanne, oder im Backofen; wenn sie eine gute Stunde bäckt, ist sie gut. Die übrige Sauce von den Hühnern gebt dazu auf den Tisch; man kann auch zu der Sauce noch Bouillon giessen, rühren sie mit Gelben von Eyern ab; man kann auch die Pastete, wenn sie gar ist, in der Mitte rund aufschneiden, etwas von der Sauce hinein giessen, und wieder zudecken.

No. 78.

Pastete von jungen Hühnern, auf andere Art.

Schneidet die Hühner, wie gebräuchlich, in Stücken, wässert sie ein wenig, denn setzet Butter in einem Tiegel auf Kohlenfeuer, laßt sie schmelzen, thut die geschnittenen Hühner hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, Salz, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, und etliche Gewürznägelein, ein Lorbeerblatt, laßt es zusammen ein klein Weilchen schmoren, denn giesset Bouillon dazu, laßt es meist gar kochen, die Zwiebel nehmt heraus und laßt es kalt werden. Machet eine Farce, dazu nehmet Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es klein, nebst Zwiebeln, Speck von frischen Schweinefleisch, und frisches abgezogenes Rinder-Nierentalg, es muß aber mehr Fleisch als Fett seyn, thut es in einen Tiegel, nebst Capern, rühret es über Kohlenfeuer, daß es durchweg heiß wird; denn laßt es kalt werden, hackt es klein, thut dazu Salz, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, 4 oder 5 Eyerdottern, und hackt es recht fein durcheinander. Denn leget auf den Boden einer zinnenen Schüssel, wenn sie vorhero mit kal-

ter

ter Butter bestrichen, von der Farce, und darauf das Hühner-Fricasse; die Sauce laßt zurück. Bedeckt das Fricasse wieder mit Farce, bis an den Rand der Schüssel, bedeckt dieses mit einem guten Butter- oder mürben Teig, welcher bey den Kuchen zu finden ist, und verfahret damit auf vorige Art. Backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne. Wenn man sie bald will zu Tische geben, so nehmet die zurückgebliebene Sauce, thut dazu ein wenig Weinessig und Citronensaft, ist es nicht Sauce genug, giesset noch Bouillon dazu, laßt es kochen und rühret es ab mit Gelben von Eyern.

No. 79.

Pastete von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen rein gemacht sind, nehmet sie aus, und leget sie eine Nacht in halb Wein und Weinessig, in ein irden Geschirr; bereibet sie denn inwendig mit gestossenen Gewürz und Salz, und leget sie in eine zinnene Schüssel. Machet in Butter braun Mehl, giesset dazu von dem Wein und Essig worin sie gelegen, thut dazu Trüffeln, Mouserons, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, Capern, Citrone, Champignons,

was man will, leget dieses bey die Schnepfen, und giesset so viel Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel; nehmet das Eingeweide und die Leber, laßt es in heisser Butter etwas braten, wenn es kalt, hackt es mit Rinder-Nierentalg und Kalbfleisch, geweichte Trüffeln, oder gekochte und in Butter abgeschwitzte Mouserons, thut dazu Eyer, gehackte Citronenschale, eine fein gehackte Zwiebel, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz, hackt es wohl durcheinander, leget diese Farce über die Schnepfen, bedeckt sie mit Butterteig, wie bey der ersten Hühnerpastete gesagt ist, und bestreicht sie mit Gelben von Eyern; backt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Die übriggebliebene Sauce setzet, wenn man es bald will zu Tische geben, auf Kohlenfeuer, thut dazu Gewürz und Citronensaft, und gebet selbige dazu auf den Tisch.

No. 80.

Pastete von jungen Tauben.

Die Tauben bratet man am Spieß gar, schneidet sie denn in Stücken, giesset darauf halb Wein und halb Bouillon, geriebenen Brodt, Citronenscheiben, geriebene Muscа-

scatennuß, Pfeffer, Butter, Trüffeln und Mouserons, wenn sie, wie bey der Wildpretspastete gesagt ist, präpariret worden, Champignons und was man sonsten will. Leget es in eine zinnene Schüssel, giesset Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel, bedeckt es mit Butterteig, wie bey der ersten Hühnerpastete gesagt ist, bestreichet sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder Tortenpfanne, die übrige Sauce gebt dazu auf den Tisch.

No. 81.

Pastete von jungen Tauben, auf andere Art.

Wenn die Tauben rein gemacht, sticht man die Spitzen von den Keulen ein, legt sie in einen Tiegel, nebst Kälbermilch, Champignons, Butter, Gewürz, Salz, giesset Bouillon dazu, und laßt es meist gar kochen; zuletzt ein wenig geriebene Semmel, und laßt es kalt werden. Machet eine Farce von Kalbfleisch, leget davon auf den mit kalter Butter beschmierten Boden einer zinnenen Schüssel, denn die Tauben nebst der Kälbermilch, und Champignons; hierauf leget wieder Farce, denn bedeckt die Farce und den Rand der

Schüssel mit Butterteig, verfahret damit wie bey der ersten Pastete von Hühnern gesagt ist, bestreicht sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen, oder Tortenpfanne. Die Sauce gebt besonders dazu auf den Tisch.

No. 82.

Pastete von Austern.

Kochet Artischocken, nehmet davon nur den Stiehl oder Boden, abgekochte Kälbermilch, kochet Spitz- oder andere Morcheln, nehmet dazu präparirte Mouserons, Champignons, Butter, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Bouillon; laßt es ein wenig kochen, thut dazu ein wenig geriebene Semmel, und laßt es kalt werden; denn legt es in eine zinnene Schüssel und darzwischen Austern, giesset dazu von der Sauce bis an den Rand der Schüssel, bedeckt es mit Butterteig, verfahret damit wie bey der ersten Hühnerpastete, bestreicht sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder Tortenpfanne, gebet die übrige Sauce dazu auf den Tisch. Wenn es nicht genug ist, macht man noch was dazu.

No. 83.

Pastete von Fricandellen.

Man schneidet von einer Kälberkeule, wenn die Haut davon abgemacht ist, Fricandellen, spickt sie, kehret sie um in Mehl, laßt Butter kreuschen, legt sie hinein, laßt sie braun werden und thut dazu Kälbermilch und Champignons. Man kann auch geweichte Trüffeln dazu nehmen, oder gekochte und hernach in Butter abgeschwitzte Mouserons, thut dazu gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein und geriebene Citronenschale; man kann auch ein paar gewässerte und gehackte Sardellen darunter nehmen; giesset Bouillon dazu, laßt es meist gar kochen, und thut ein wenig geriebene Semmel dazu; wenn es kalt ist, machet davon eine Pastete mit Butterteig, auf vorige Art, schneidet die Pastete, wenn sie gar ist, auf, giesset von der übrig gebliebenen Sauce hinein, oder gebt sie a part dazu.

No. 84.

Pastete von Stockfisch.

Nehmet guten weissen gewässerten Stockfisch, setzet ihn in einem Topfe mit fliessend Wasser an das Feuer, laßt ihn weichen, aber

nicht kochen, sondern nur forne einen weissen Schaum bekommen, alsdenn laßt das Wasser ablaufen, salzet selbigen, und laßt das Wasser wieder ablaufen. Thut in eine Casserolle ein Quart süsse Sahne, Butter, Salz, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig geriebene Semmel, laßt es aufkochen und wenn es nicht mehr heiß ist, schüttet den Stockfisch hinein und laßt es kalt werden. Machet einen guten mürben oder Butterteig, rollet ihn, wie gewöhnlich aus, leget davon in eine zinnene Schüssel, wovon der Rand vorhero mit Gelb von Eyern bestrichen, leget den Stockfisch darauf, streuet geriebene Semmel darauf, und leget kleine Stückchens Butter darauf, hierüber leget wieder Butterteig, streichet, so weit der Rand geht, und der Teig auf einander kommt, dazwischen Gelbes von Ey, drückt sie zusammen und kerbet mit einem Messer den Rand etwas ein; bestreichet sie mit dem Gelben von Eyern, und backt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Machet zu der übrig gebliebenen Sauce noch was zu, und gebet sie dazu warm in einen Saucennapf zu Tische, oder schneidet die Pastete auf, und giesset die Sauce hinein und deckt sie wieder zu.

No. 85.

Pastete von Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in kleine runde Stücken, laßt Wasser in einer Casserolle kochen, thut Salz dazu, leget den Aal hinein und laßt ihn halb gar kochen; alsdenn thut ihn in einen Durchschlag und laßt ihn ablecken; schneidet Zwiebeln klein, thut dazu gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein, wer will, auch ein wenig Salbey, kochet es mit Wasser, daß von den Zwiebeln die Sauce ein wenig eben wird; es muß nur so viel seyn, als in der Pastete nöthig ist; leget in eine zinnene Schüssel erst viel Butter, den Aal drauf, und denn die Sauce drüber; bedeckt es mit einem mürben Butterteig, wie gewöhnlich, bestreicht sie mit dem Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder Tortenpfanne. Machet eine Sauce von Weinessig, Wasser, Butter, gestossenem Pfeffer, rühret sie ab mit Gelben von Eyern und gebet sie dazu auf den Tisch, oder giesset etwas davon gleich in die Pastete, ehe sie zu Tische gebracht wird, wie schon gesagt ist.

No. 86.

Kleine Pasteten von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, machet die Haut davon, hackt es klein mit frischen Rinder-Nierentalg, thut dazu gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz, gehackte Petersilie, hackt alles wohl untereinander. Macht einen Butterteig, rollet ihn dünne aus, leget davon in kleine Pasteten-formen, thut von dem Gehackten hinein, bestreichet sie an den Rand herum mit Gelben von Eyern, und bedeckt sie mit dem Butterteig, drückt selbigen an dem Rand an den untersten Teig, bestreicht sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder Tortenpfanne gar, macht eine Sauce dazu von in Butter braun gemachten Mehl, Wein, Citrone, Zucker, kleine Rosinen, laßt es zusammen durchkochen. Schneidet die Pasteten, wenn sie gar sind, auf, und giesset von der Sauce hinein, und deckt sie wieder zu, oder gebt die Sauce a part dazu auf den Tisch.

No. 87.

Kleine Englische Pasteten von Kälberbraten.

Nehmet kalten Kälberbraten, hacket selbigen klein, thut ihn in eine Casserolle, nebst Wein,

Wein, kleine Rosinen, Capern, gehackte Citronenschale, Citronensaft, gestossene Muscatenblumen, Butter, und ein wenig geriebene Semmel, laßt es zusammen kurz einkochen und denn kalt werden. Machet den Teig und die kleinen Pasteten wie die vorigen, backt sie und verfahret mit der Sauce eben so.

No. 88.

Kleine Pasteten mit Austern.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule und frisches Rinder-Nierentalg, machet von beyden die Häute ab, hackt es klein mit eingemachten Champignons, thut dazu Salz, gehackte Citronenschale, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und hackt es durcheinander ganz klein. Machet einen guten Butterteig, rollet ihn dünne aus, legt davon in die Pastetenformen, thut von dem Gehackten hinein, leget nach der Grösse der Formen 1 oder 2 Austern oben auf, bestreichet sie an dem Rande mit geschlagenen Gelben von Eyern, bedeckt sie mit dem Butterteig, drückt den Teig umher an den untersten, beschmieret sie mit Gelben von Eyern, backt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne.

No. 89.

No. 89.

Kleine Pasteten von Ochsenzungen.

Kochet eine frische Ochsenzunge weich, ziehet die Haut davon ab, hacket sie klein, mit einer ganzen Limonie, woraus die Kerne gemacht sind. Nehmet Rindermark, oder frisches Rinder-Nierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, Capern, ein wenig gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, hacket alles zusammen klein, thut es in eine Casserolle oder Tiegel, giesset Bouillon dazu, laßt es kochen, bis der Bouillon eingekocht ist, denn querlet von drey Eyern das Gelbe mit drey Löffel voll Franzwein, rühret es dazu und laßt es kalt werden; denn machet den Teig und die kleinen Pasteten wie die vorigen und backt sie.

No. 90.

Kleine Pasteten von Krebsen.

Kochet Krebse aus Salz und Wasser, pellt sie aus und hackt sie ganz klein, thut sie in eine Schüssel, thut dazu Krebsbutter, Eyer, etwas abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, in süsse Sahne oder Milch geweichte Semmel, wovon vorhero die Kürste ab-

abgeschnitten worden, ein wenig geriebene Semmel, thut obiges hinein, und backt es im Backofen oder Tortenpfanne.

No. 91.

Kleine Pasteten von Vögeln.

Nehmet Lerchen oder andere kleine Vögel, machet sie recht rein und nehmet sie aus. Nehmet das Eingeweide, aber nicht den Magen, bratet selbiges in Butter gar, hackt es, wenn es kalt ist, mit Kalbfleisch klein, macht davon eine Farce, und füllet damit die Vögel. Von dem übrigen machet kleine Klösse, kochet Morcheln, schneidet sie klein, imgleichen Kälbermilch, wie auch Artischockenstiele oder Boden, in Stücken geschnitten, eingemachte Champignons, geweichte Trüffeln, schneidet sie klein, thut die Vögel in einen Tiegel oder Casserolle, giesset darauf Bouillon, thut die Klöschens und das in kleine Stücken geschnittene dazu, nebst gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein und Salz; thut in Butter ein wenig Mehl und ein wenig recht fein gehackte Zwiebeln, laßt es bräunlich werden, und thut es dazu.

Denn

Denn nehmet kleine runde Semmeln, oder sogenannte Milchbrodte, schneidet oben eine runde Platte ab, holet aus der Semmel die Krume heraus, daß aber ja die Kürste nicht entzwey gehet, füllet dieses hinein, und leget in jede einen Vogel, und und wenn man sie hat, auch eine Auster, giesset von der Sauce ein wenig dazu, backt sie in der Tortenpfanne ein wenig; die übrige Sauce gebet dazu auf den Tisch. Auch kann dieses Ragout in grossen Muschelschalen zu Tische gegeben werden.

No. 92.

Topf = Pastete.

Man nimmt Rindfleisch, kochet es mit Salz gar, hernach hackt es meist klein, denn thut dazu weich gekochte Limonien, und hackt sie mit dem Fleische klein; hernach waschet gebackene Pflaumen und kleine Rosinen, giesset Rindfleischbrühe drauf und laßt sie in einem Tiegel oder Casserolle kochen, thut das Gehackte dazu, giesset Weinessig dazu, auch etwas Zucker, und frisches Rinder-Nierentalg, ziehet davon die Haut ab, und schneidet es klein,

thut

thut es dazu, nebst gestossene Muscatenblumen, Pfeffer und Zimmet, laßt es zusammen kochen, rühret es wohl um, daß es nicht anbrennet, füllet es denn in kleine Töpfe, von der Grösse, daß in jeden solche Portion gehet, wie man jedesmahl braucht, streichet es glatt, und laßt es kalt werden. Denn nehmet das Rindfleischfett von der Brühe ab, worin das Fleisch gekocht ist, schmelzet es in einem Tiegel und giesset es über die Töpfe. Es kann lange dauern. Wenn man es essen will, nimmt man das Fett davon ab, thut das Fleisch in einen Tiegel, giesset dazu ein wenig Wein oder Fleischbrühe, auch nach Belieben ein wenig Zucker, und lasset es damit durchkochen; denn gebet es zu Tische.

No. 93.

Englische Topf = Pastete.

Nehmet ein Stück Rindfleisch aus der Keule, schlaget es gut mürbe, stechet mit einem Messer an vielen Orten hinein, und darein stecket Pfeffer, Muscatenblumen, Gewürznägelein, alles ungestossen, leget es in einen irdenen oder steinernen Topf

oder sogenannten Schmortopf, worauf ein Deckel gut passet, thut darunter ein gut Theil frische Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und Gewürznägelein, wie auch Salz; klebt den Topf recht feste zu, setzet es in einen Backofen und laßt es darin gar werden. Denn setzet es hin und laßt es kalt werden. Es kann lange dauern, und ist auf Reisen auch sonst zu gebrauchen.

Vierte

Vierte Abtheilung.

Von Flügelwerk, Fleisch, Farcen, farcirten Sachen, und allerley Saucen.

No. 94.

Gekochte Capaunen mit Austern oder Muscheln.

Wenn die Capaunen rein gemacht und zierlich aufgespielt seyn, giebt man ihnen in einen Flügel die Leber, und in den andern den Magen, den Kopf und Hals nehmet hinter den einen Flügel durch, und stechet durch die ausgestochenen Augen die Spitze des Spiels, womit die Keulen aufgespielt sind, denn wässert sie etwas und kochet sie in einem Topf, schaumet sie gut und salzet sie; lasst sie aber nicht zu mürbe kochen; denn giesst die Brühe ab, und nehmet sie behutsam heraus. Solten sie unrein seyn, so spület sie ab,

leget sie in eine verzinnete Casserolle, gießt durch ein Suppensieb etwas von der Bouillon darauf, nebst ein gut Glas Wein, Citronenschale, eingemachte Champignons, Butter, gestossene Muscatenblumen und etwas Pfeffer, querlet in Bouillon ein wenig Mehl dazu, und laßt hiemit die Capaunen wohl durchkochen. Wenn man bald will anrichten, thut Citronensaft und Austern oder Muscheln dazu; und wenn man anrichtet, querlet man das Gelbe von Eyern dazu. Wenn es die Jahreszeit erlaubet, so wird sowohl Federvieh als Fleisch mürber, wenn es etwas hänget.

No. 95.

Gekochter Capaun in Gellee.

Wenn der Capaun auf vorige Art zurechte gemacht ist, ziehet man in der Länge, wo er im Bauch und Halse eingeschnitten ist, inwendig durch ein Ende Bindfaden, so, daß an beyden Enden ein Ende Binfaden hängen bleibt; alsdenn wässert man selbigen, und leget ihn ein Weilchen in kochendes Wasser; denn nehmet den Capaun heraus, überstreicht ihn, wenn er noch warm, mit fetten Speck, wischet selbiges mit einem weichen reinen Tuch

ganz

ganz ab, umwindet ihn mit Bindfaden, daß er Facon behält, leget ihn hernach in ein neu irden Geschirr, welches vorhero mit Wasser wohl ausgekocht ist; giesset kochend Wasser drauf und ein Quart Wein, etwas Citronenschale, bindet in ein leinen Läpchen gröblich gestossene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Englisch Gewürz, bindet es mit einem Faden zu und leget es dabey, schaumet es sehr wohl, und salzet es; laßt ihn nicht zu mürbe kochen, damit selbiger nicht auseinander fällt; denn nehmet ihn heraus, nehmet behutsam den umwundenen Bindfaden davon, und laßt ihn wohl zugedeckt kalt werden, damit er weiß bleibet; hiezu nimmt man klaren Gellee, welcher bey den Gellees zu finden ist; selbiger muß schon vorhero gekocht, und in die Forme, welche ja nicht fettig seyn muß, gegossen seyn. Wenn er kalt, aber noch nicht ganz steif ist, bindet den kalten Capauen mit den durchgezogenen Bindfaden an beyden Enden mit dem Rücken an ein Stöckchen, welches über die Forme reichet, lose oder feste, nachdem die Forme tief ist; denn leget den Capaunen mit der Brust zuerst in den Gellee; es muß so viel Gellee seyn, daß, wenn der Capaun darin lieget, der Gellee mit dem Rücken des Capaun gleich hoch in der Forme ist. Das

Anbinden des Capauns geschiehet desfalls, damit der Capaun nicht zu tief in die Forme fällt, und damit selbiger, wenn er aus der Forme genommen wird, ganz mit Gellee überzogen ist. Hiernächst laßt es im Keller recht steif werden. Man muß es den Tag vorher, ehe man es brauchen will, machen, im Sommer auch wohl zwey Tage vorher. Beym Anrichten machet behutsam den Stock und Bindfaden davon, und macht es aus der Forme, wie schon beym Gellee gesagt worden. Eine Truthenne in Gellee macht man eben so, auch eine Gans; von letzterer aber werden die Flügel, wie gebräuchlich, abgehauen. Hat man keine Forme, so kann man auch eine recht reine verzinnete Casserolle nehmen, welche aber tief, und nur so weit seyn muß, daß dasjenige, so man hat, darin liegen kann.

No. 96.

Gekochte Gans.

Kochet die Gans gar in Wasser, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, ganzen Ingwer, Pfeffer und Gewürznägelein. Zur Sauce kochet Morcheln, verlesets und waschet sie gut, kochet Kälbermilch ein wenig, hacket Zwiebeln, gießt von der Bouillon, worin die

Gans

Gans gekocht ist, dazu, nebst gestossene Muscatenblumen und Pfeffer, eingemachte Champignons, Artischockenboden und kleine Fricandellen. Zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und lasset es damit durchkochen, richtet dieses über die Gans an. Enten kann man auch auf eben diese Art zurichten.

No. 97.

Eingekochte Gänse-Keulen.

Schneidet die Keulen von den Gänsen ab, kochet sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Timian und Gewürz; wenn sie gar sind, leget sie in eine Schüssel; denn nehmet Gänse- und Schweinefluhmen, bratet selbige aus, leget die Keulen dichte in einen steinernen Topf, giesset das ausgebratene Schmalz darüber und lasset sie denn stehn. So viel, als man jedesmahl brauchen will, läßt man auf dem Feuer warm werden, leget sie denn auf der Röste, bratet sie braun, richtet sie an, hacket Zwiebeln ganz fein, giesset dazu Provenceröl, Weinessig und gestossenen Pfeffer, rühret dieses untereinander und gebet es dazu.

No. 98.

Hühner mit Zucker-Wurzeln.

Kochet alte Hühner wie gewöhnlich, nehmet viel Zuckerwurzeln, kochet sie mit Bouillon von den Hühnern, rühret sie durch einen Durchschlag, daß die inwendigen Fäden zurück bleiben, in einen Tiegel, thut dazu ein gut Theil Butter, gestossene Muscatenblumen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, laßt es zusammen kochen, richtet es an über die Hühner. Es müssen so viel Zuckerwurzeln seyn, daß die Sauce dicke genug davon wird.

No. 99.

Hühner mit süsser Sahne.

Kochet die Hühner in Wasser, Salz, ein paar Lorbeerblätter und etwas ganze Muscatenblumen gar. Zur Sauce thut in einen Tiegel von etlichen Eyern das Gelbe, rühret es mit ein wenig Mehl klein, thut dazu süsse Sahne, Butter, Salz, gestossene Muscatenblumen, lasset es auf Kohlenfeuer unter steten Rühren etwas dicke werden; richtet die Hühner trocken an, und die Sauce drüber. Diese Sauce kann man auch über Karauschen nehmen.

No. 100.

No. 100.

Hühner mit saurer Sahne.

Wenn die Hühner gekocht sind, giesset die Brühe ab, thut an die Hühner saure Sahne, Limonien, die vorhero gekocht und denn in Scheiben geschnitten sind, zerriebene Muscatennuß, Butter, geriebene Semmel, lasset es aufkochen. Wenn man anrichten will, giesset man einen Löffel Weinessig dazu, und wenn sie angerichtet sind, reibet Muscatennuß darüber.

No. 101.

Hühner mit ausgepellte grüne Erbsen und Krebse.

Kochet die Hühner wie gewöhnlich; sind es aber junge Hühner, so kocht sie mit Rindfleischbouillon, legt sie in eine Casserolle nebst der Bouillon, thut die Erbsen, wenn sie unterdessen ein wenig in Butter gekocht, oder in Wasser verwellet und das Wasser rein abgelaufen ist, dazu, nebst gestossene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Butter, und laßt es kochen. Zuletzt thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebse, geriebene Semmel, laßt es kurz einkochen. Mit geschnittenen

und abgekochten Spargel werden sie eben so gemacht. Man kann auch an statt Butter Krebsbutter nehmen. Junge Tauben werden auf eben diese Art zugerichtet.

No. 102.

Hühner mit Krebse.

Mit den Hühnern verfahret, wie bey den vorigen gesagt ist; thut dazu gekochte und ausgepellte Krebse, gekochte Morcheln, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Muscatenblumen, eingemachte Champignons, Krebsbutter und geriebene Semmel; laßt es zusammen kurz einkochen.

No. 103.

Gespickte Enten mit Capern.

Machet die Enten rein, hauet die Flügel und den Hals ab, stechet die Spitzen von den Keulen ein, spicket sie mit grob geschnittenen Speck, bestreuet sie mit Mehl, leget sie in kreuschende Butter, laßt sie darin braun werden, thut sie denn in einen Tiegel, giesset Bouillon dazu und laßt sie kochen; denn thut dazu Citronenschalen, ganze Zwiebeln, gekochte Morcheln, Champignons, Capern,

pern, Muscatenblumen, Pfeffer, etliche Gewürznägelein, und meist zuletzt, in Butter braun gemachtes Mehl, und laßt es zusammen kochen. Auf diese Art kann man auch Tauben oder wilde Enten zurichten.

No. 104.

Enten mit Zwiebeln.

Die Enten werden gekocht, denn schneidet man viel Zwiebeln in Scheiben, kochet sie in Wasser halb weich, denn gießt das Wasser ab, und von der Entenbrühe darauf, nebst ein gut Stück Butter, und laßt sie ganz weich kochen; denn rühret sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel, thut dazu gestossene Muscatenblumen, Pfeffer und Salz. Solte die Sauce nicht sämig genug von den Zwiebeln werden, so thut noch geriebene Semmel dazu; wenn es durchgekocht, richtet die Enten trocken an, und die Sauce darüber.

No. 105.

Junge Tauben mit ihrem Blut.

Nehmet die Tauben, schneidet sie ab, laßt das Blut in einen Topf, worinnen Weinessig ist, laufen, rühret es, daß es nicht rinnet;

net; brühet alsdenn die Tauben, schneidet sie mitten durch, waschet sie aus, laßt sie in Butter zugedeckt langsam gar schwitzen, und thut dazu gestossenen weissen Pfeffer, nebst etlichen Gewürznägelein. Zuletzt giesset das Blut mit dem Essig durch einen Durchschlag dazu und etwas Wein. Es muß ein gut Theil Butter seyn, weil kein Wasser dazu kommt. Wenn es zusammen gar, richtet es an.

No. 106.

Grillade von jungen Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht, schneidet sie in der Mitte durch, klopfet sie breit, kehret sie um in geschmolzener Butter, und hernach in geriebener Semmel, welche mit Pfeffer und Salz durcheinander gemenget ist, leget sie auf der Roste. Nehmet das Rauhe von einer Federspule, besprenget sie damit mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit der gemengten Semmel, und continuiret dergestalt, bis sie gar sind, und esset sie mit Citronensaft.

No. 107.

Eine kalte Kälber-Keule.

Leget die Keule des Abends in Weineßig und etwas Wasser, oder in Landwein, welches

ches noch besser ist. Den Morgen drauf schneidet die Haut davon ab, schneidet groben Speck, kehret selbigen um in Pfeffer und Salz, stecket ihn in die Keule, wie bey dem boeuf a la mode gesagt ist, leget hiernächst die Keule in einen grossen Tiegel, nebst 4 in Stücken gehauenen Kälberfüssen, ein paar Lorbeerblätter, ganze Muscatenblumen, weissen Pfeffer, etliche Gewürznägelein und Salz; giesset Wasser drauf, deckt es zu, und laßt es meist gar kochen; denn giesset Wein dazu und Citronenscheiben, laßt es kochen, bis sie gar ist, denn leget die Keule auf eine Schüssel, und laßt sie kalt werden; giesset etwas von der Brühe auf einen zinnenen Teller, und sehet zu, ob sie dicke wird, denn nehmet die Füsse heraus, giesset sie durch eine Serviette in ein porcelaines Geschirr, daß sie kalt wird, wo nicht, so lasset sie mit den Füssen noch etwas kochen; richtet, wenn beydes kalt ist, die Keule in einer Schüssel an. Ist auf der Brühe Fett, so nehmet es sauber ab, und stechet mit einem silbernen Löffel die kalte Brühe aus, und beleget damit die Keule, leget auch davon an den Seiten bei der Keule auf der Schüssel.

No. 108.

Geschmorte Kälber-Keule.

Von der Kälberkeule macht man die Haut ab, stechet darein Speck auf vorige Art, thut in einen tiefen Tiegel Speck, und laßt es braten, denn thut Butter dazu und laßt es zusammen kreuschen, bereibet die Keule mit Mehl und Salz, und leget sie in den Tiegel. Wenn sie eine Weile gebraten hat, so thut Zwiebelscheiben dazu, und wenn sie braun ist auf allen Seiten, so giesset kochend Wasser dazu, und thut auch ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, ein paar Lorbeerblätter dazu, und laßt es kochen; zuletzt etliche gewässerte und gehackte Sardellen, gekochte Morcheln, und laßt es kurz einkochen.

No. 109.

Gehackte Kälber-Keule.

Nehmet eine Kälberkeule, klopfet sie wohl, laßt sie in kreuschender Butter bräunlich braten, thut kräftige Ringfleischbouillon dazu, auch Wein, eine ganze Citrone, in 4 Theile geschnitten, Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Salz; laßt es wohl zugedeckt kochen; wenn sie gar ist, thut dazu Capern; sie müssen aber nicht mitkochen.

No. 110.

No. 110.

Geschmorte Kälber-Brust.

Ziehet die Haut ab von der Brust, spickt sie, laßt sie in kreuschender Butter braun rösten, wenn sie vorhero in Mehl umgekehret worden, giesset denn warme Bouillon dazu, Salz und Franzwein, ganze Muscatenblumen, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel, laßt es kochen; wenn sie bald gar ist, thut dazu weich gekochtes und länglich geschnittenes Ochsenmaul, abgekochte Kälbermilch, und gekochte Morcheln, laßt es gut einschmoren; wenn es bald angerichtet werden soll, giesset 6 Löffel süsse Sahne dazu.

No. 111.

Geschmortes Kalbfleisch.

Die Kälberbrust oder Stücken Kalbfleisch werden in Mehl und Salz gewälzet, hernach in kreuschende Butter und Speck gelegt, und müssen darin auf allen Seiten braun braten; denn giesset kochend Wasser dazu, thut dazu eine mit etlichen Gewürznägelein bestochene Zwiebel, Citronenschale, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, Champignons, und laßt

es kochen. Wenn man anrichten will, querlet man das Gelbe von Eyern mit ein paar Löffel Weineſſig daran; hat man nicht Champignons, nimmt man abgekochte und abgezogene Caſtanien.

No. 112.

Kalbfleiſch mit Auſtern.

Nehmet Kalbfleiſch aus der Keule, ſchneidet es zu dünne Scheiben, wenn vorhero die Haut davon abgeſchnitten worden, klopfet es mürbe, thut es in eine zinnene Schüſſel, nebſt Butter, Salz, geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblumen und Auſtern; das Fleiſch beſtreuet mit dem Gewürz und Salz, die Butter leget unten, und die Auſtern leget zwiſchen dem Fleiſch; gieſſet etwas Wein dazu, laßt es auf der Kohlenpfanne ſachte zugedeckt kochen und kehret es um; wenn es gar iſt, und die Sauce nicht eben genug iſt, ſo ſtreuet ein wenig geriebene Semmel dazu; wer will, kann auch Citronenſaft dazu drücken.

No. 113.

Kalbfleiſch mit Speck.

Nehmet eine Kälberkeule, ſchneidet die Haut davon ab, ſchneidet davon Stücken wie

ein

ein kleiner Finger dick, klopft sie mürbe und spickt sie mit Citronenschale, so wie man mit Speck spickt, aber nicht so dichte; schneidet ganz dünne Schnitten Speck, beleget damit den Boden einer zinnenen Schüssel, leget darauf von dem Fleisch, streuet dazwischen ganzen weissen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen nnd Butter, fahret damit fort, bis das Fleisch alle ist, alsdenn giesset ein wenig Bouillon und Wein dazu, laßt es auf der Kohlenpfanne zugedeckt kochen, kehret es einmahl um, und streuet ein wenig geriebene Semmel daran.

No. 114.

Kalbfleisch mit Sardellen.

Das Kalbfleisch hauet in Stücken, kochet es in Wasser und Salz meist gar, leget es in eine Casserolle, auch etwas von der Bouillon dazu, nebst ein Stück Butter, gebrochene Muscatenblumen, laßt es eine Weile damit kochen, denn nehmet wohl gewässerte Sardellen, macht sie von den Gräten, hacket sie ganz klein, thut sie dazu und laßt es kochen, meist zuletzt thut Citronenscheiben daran. Es muß eine kurze eingekochte Sauce haben.

No. 115.

Kalbfleisch mit Trüffeln.

Nehmet Kalbfleisch, kehret es um in Mehl, laßt in einen Tiegel ein gut Theil Butter kreuschen, leget das Fleisch darein und laßt es braun braten; denn gießt Bouillon oder kochend Wasser dazu, leget dazu ganze Zwiebeln, ganze Gewürznägelein, Englisch Gewürz, Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, Basilicum und Salz, laßt es zugedeckt auf Kohlenfeuer kochen; weichet in Wasser gegen das Feuer Trüffeln. Wenn das Fleisch gar ist, nehmet es heraus, gießt die Brühe durch ein Suppensieb wieder in einen Tiegel; solte es noch zu viel Brühe seyn, laßt sie noch einkochen, denn thut das Fleisch dazu nebst denen Trüffeln, Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht sind, und laßt es kurz einkochen.

No. 116.

Kalbs-Kopf.

Der Kalbskopf muß gebrühet, und die Augen ausgestochen werden, denn wässert und kochet selbigen mit den Füssen in Wasser und Salz gar, gebet Acht, daß er sich nicht ansetzet. Zur Sauce schneidet ein

gut

gut Theil fetten Speck in Würfeln, thut sie in einen irdenen Tiegel und laßt sie auf Kohlenfeuer braten; wenn sie etwas gebraten haben, thut dazu ein gut Theil gehackte Zwiebeln, rühret es und lasset die Zwiebeln weich braten, denn giesset Essig und etwas Wasser dazu, thut dazu gestossenen Pfeffer, Englisch Gewürz, Zucker, Citronenscheiben, grosse und kleine Rosinen, abgebrühete und länglich geschnittene Mandeln, geriebenen Pfefferkuchen und geriebenes grobes Brodt, laßt es kochen, und rühret es manchmahl, daß es sich nicht ansetzt. Wer nicht Pfefferkuchen essen mag, der kann in dem Speck und Zwiebeln, an statt Pfefferkuchen und Brodt, Mehl rühren, so viel, daß die Sauce davon sämig wird; rühret das Mehl zuvor, und laßt es braun werden. Wenn der Kalbskopf gar ist, gießt die Brühe davon ab, leget ihn behutsam in eine Schüssel, beputzet ihn und schneidet selbigen unten, wo die Zunge sitzet, auf, nehmet die Zunge heraus, ziehet die Haut davon ab und schneidet sie in der Länge voneinander, nehmet die Backenknochen heraus nebst denen Zähnen, und putzet alle weisse Haut inwendig heraus; denn kehret selbigen um, und leget ihn in die Schüssel, worin er bleiben soll, brechet die Hirnknochen auf, neh-

Passau Bibliothek

met die Hälfte von dem Gehirn oben glatt ab, die andere Hälfte lasset in dem Kopf, und leget von dem herausgenommenen Gehirn in jeden Knochen die Hälfte, daß die glatte Seite oben liegt; streuet auf alles Gehirn gestossenen Pfeffer und Salz. Machet aus den Füssen alle Knochen, und leget sie nebst der Zunge an den Seiten des Kopfs, füllet die Sauce darüber, und leget die Knochen, worin das Gehirn, an den Seiten auf der Sauce.

No. 117.

Gebackene Kälber-Füsse.

Kochet die Füsse aus Wasser und Salz gar, machet alle Knochen heraus; wenn sie kalt sind, schneidet sie einmahl durch, daß sie nicht so dick bleiben. Denn machet einen etwas dicken Teig von Eyern, Milch, Mehl, Zucker und gestossenen Muscatenblumen, kehret die Füsse darin um, backt sie in abgeklärter Butter, und gebet sie warm zu Tische.

No. 118.

Kälber-Gekröse.

Kochet das Gekröse in Wasser und Salz gar, suchet alle Drüsen heraus, thut es

in

in einen Tiegel, giesset von der Brühe, darin es gekocht, dazu, thut dazu ein gut Theil Butter, in Stücken geschnittene Sellerieknollen, gehackte Petersilie, gestossene Muscatenblumen, lasset es kochen, meist zuletzt thut dazu geriebene Semmel, daß die Brühe samig wird.

No. 119.

Gefüllte Hammel = Keule mit Austern.

Verfahret mit der Keule, wie schon bey der Potage von einer gefüllten Hammelkeule gesagt ist, und thut unter der Farce in 4 Stücken geschnittene Austern, lasset aber die Petersilie weg. Wenn sie zugenehet ist, leget sie in einen tiefen Tiegel, giesset Bouillon drauf, thut darzu ein paar Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln, deckt es zu und laßt es allmählich kochen; wenn es ziemlich kurz eingekocht ist, giesset Wein daran, Muscatenblumen, Citronenschale, laßt es ferner damit kochen, meist zuletzt thut dazu in Butter braun gemachtes Mehl und in 4 Theile geschnittene Austern.

No. 120.

Braune Hammel = Keule.

Die Hammelkeule wird am Spieß gar gebraten, denn leget sie in einen Tiegel oder verzinnete Casserolle, giesset dazu Wein, Bouillon, thut dazu Citronenscheiben, Capern, gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, ein paar kleine ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, laßt dieses zusammen gut durchkochen, laßt Butter kreuschen, rühret so viel Weitzenmehl darein, als nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben; rühret das Mehl zuvor, und laßt es gelbbraun werden, denn thut es zu der Sauce und laßt es eben kochen.

No. 121.

Gespickte Hammel = Keule.

Von der Keule wird rund umher die Haut abgezogen und das Fett gelöset, und denn wie einen Wildbraten gespickt; bestreuet selbige erst mit Salz, und denn mit Mehl, laßt Butter in einen eisernen Kuchentiegel kreuschen, leget die Keule hinein und laßt sie allerwärts recht braun werden, denn leget sie

in

in einen grossen irdenen tiefen Tiegel, nebst der Butter, darin sie gebraten worden, gießt kochend Wasser darauf, nebst zwey grosse Zwiebeln, ein paar Lorberblätter, ganzen Pfeffer und etliche Gewürznägelein. Eine Stunde vor dem Essen gießt ein Nößel Wein dazu, gekochte Morcheln, Champignons, Kälbermilch, Citronenscheiben und geriebene Semmel, oder gestossenen Zwieback, und laßt es einkochen; gebet Acht, daß es sich nicht ansetzt. Wer will, kann auch geweichte Trüffeln oder Mouserons daran nehmen.

No. 122.

Hammel-Keule a la daube.

Die Hammelkeule wird wohl geschlagen, daß sie mürbe wird, spickt sie denn mit Schalotten und 12 Stück Gewürznägelein, leget sie in einen Schmortiegel, darauf der Deckel gut passet; gießt kochend Wasser darauf, daß die Keule bedeckt ist, laßt sie kochen und schaumet sie gut ab; denn thut dazu ganzen Pfeffer, Ingwer, trockene Citronenschale, ein paar Lorbeerblätter, deckt es wohl zu, daß keine Luft dazu kommt, und decket zu dem Ende noch über den Deckel ein vielfach doppelt gelegtes Tuch, und loßt sie kochen. Wenn die Brühe über die Hälfte eingekocht

ist, gießt eine Viertel- oder halbe Stunde, ehe man es zu Tische giebet, ein gut Glas weissen Wein dazu, und laßt es kochen; wenn man sie anrichtet, nimmt man alles Fett von der Brühe ab, und gießt sie denn über die Keule.

No. 123.

Geschmorte Hammel-Keule.

Von der Keule schneidet die Rippen und das Bein ab, klopfet sie recht mürbe und wischet selbige mit einem Tuch rein ab, sie muß aber weder gewässert noch gewaschen werden; denn stechet, wie bey dem Boeuf a la mode gesagt worden, in der Keule wie ein Finger dick und wie ein halber Finger lang geschnittenen fetten Speck, welcher vorhero in gestossenen Pfeffer, Gewürznägelein und Salz wohl umgekehret worden; denn leget in einem irdenen Schmortiegel, worauf der Deckel gut passet, auf dem Boden desselben 3 Stücken fetten Speck, und in der Mitte eine Speckschwarte, leget die Keule drauf, leget dabey eine ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Gewürznägelein, decket es dichte zu, setzet es auf gelinden Kohlenfeuer und laßt es sachte eine Weile braten; denn

gießt

gießt so viel Bouillon oder kochend Wasser dazu, daß es über die Keule stehet. Wenn sie gar und kurz eingekocht ist, gießt die Brühe ab, thut das Fett wieder zu der Keule und laßt sie auf beyden Seiten gut braun braten, kehret sie ofte um, daß sie sich nicht ansetzt; denn laßt Butter kreuschen, thut darin so viel Mehl, als nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben, rühret es und laßt es in der Butter gelbbraun werden, denn thut es in einen Topf, nebst geriebener Muscatennuß, und die Brühe von der Keule. Wer gerne sauer ißt, kann auch Weinessig dazu giessen; querlet es wohl untereinander, thut dazu Citronenscheiben; solte zu viel Fett auf der Keule seyn, so gießt etwas davon ab, denn gießt die Sauce über die Keule und laßt es wohl durchkochen.

No. 124.

Geschmorte Hammel-Keule, auf andere Art.

Von der Keule schneidet gleichfals die Rippen und das Bein ab, stechet darein eines Fingers dicke und halben Fingers lang geschnittenen fetten Speck, welcher vorhero in gestossenen Pfeffer und Salz wohl umge-

kehret worden; denn kochet sie in Wasser, bis sie mürbe wird. Alsdenn machet dazu folgende Sauce: Nehmet ein gut Theil Schalotten, schälet sie und schneidet sie klein, thut sie nebst Butter in einen Tiegel, und laßt sie braten, aber nicht braun werden, gießt dazu weissen Wein, ein wenig gestossenen Pfeffer und geriebene Semmel, daß die Brühe etwas dicke wird; laßt es kochen, leget die Keule hinein und laßt sie ein Weilchen darin auf gelinden Kohlenfeuer kochen.

No. 125.

Geschmorte Hammel-Keule, auf andere Art.

Wenn die Hammelkeule wohl geklopfet ist und gewässert hat, setzet sie in einem irdenen Schmortopf mit so viel Wasser, daß es darüber steht, aufs Feuer, thut eine grosse Zwiebel dabey, salzet es und laßt es kochen, bis die Keule weich wird; denn füllet das Fett von der Brühe ab, thut dünne Scheiben Speck, ganzen Pfeffer und ein paar Lorbeerblätter an die Brühe. Die Keule spicket mit ganzen Zimmet und Gewürznägelein, und laßt sie ohngefehr anderthalb Stunden in der Brühe schmoren, so ist sie gut. Wenn sie

des

des Mittags soll gegessen werden, muß sie um 8 Uhr auf das Feuer gesetzet werden.

No. 126.

Wild Schweinefleisch zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so kochet es in Wasser und salzet es; wenn es weich gekocht ist, so thut es in einen Tiegel oder verzinneten Casserolle, gießt etwas von der Brühe drauf, darin das Fleisch gekocht worden, aber ohne Fett, und ein gut Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Citronenschale und Citronenscheiben, ein paar Lorbeerblätter, und laßt dieses zusammen kurz einkochen. Lammfleisch kann man eben so bereiten.

No. 127.

Einen wilden Schweins-Kopf zu kochen.

Wenn der Kopf gesänget und beputzet ist, legt man ihn ins Wasser; wenn er noch ziemlich frisch ist, darf er nur eine Nacht wässern, aber den Abend giebt man ihm noch etlichemahl frisches Wasser; wenn man ihn kochen will, streuet man ihm Salz in das Maul,

auch Timian, ein wenig Roßmarien und Lorbeerblätter, auch in die Augen und Ohren Timian gestochen, und am Halse viel Salz eingerieben und eingestreuet; leget ihn in einen Schinken- oder andern grossen Kessel, leget dabey etliche ganze Zwiebeln, Timian, Roßmarien, Lorbeerblätter, viel Salz, gießt kochend Wasser drauf und laßt ihn kochen. Wenn das Wasser eingekocht, muß immer wieder kochendes Wasser zugegossen werden, daß er immer recht überkochen kann. Wenn er bald weich ist, gießt man eine halbe Stunde vorher, ehe man ihn heraus nimmt, 2 Quart Landwein dazu, und muß die Brühe recht salzig seyn. Wenn er mit dem Wein gut gekocht hat, und weich genug ist, nimmt man den Kessel vom Feuer, und gießt erst die Brühe ab, daß man den Kopf gut heraus nehmen kann; alsdenn laßt ihn kalt werden und putzet ihn aus, wie gewöhnlich, mit Buchsbaum, und gebet ihm eine Citrone in das Maul. Gebet dazu Provenceröl, Weineßig und gestossenen Pfeffer, oder macht in einem Saucennapf Mostert, auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschale, Citronensaft, Provenceröl und Zucker, rühret es durcheinander und gebet dieses dazu.

No. 128.

No. 128.

Hirschfleisch zu kochen.

Nehmet eine Hirschkeule, und schneidet sie nach den Fugen in Stücken, denn ziehet die Häute davon ab und schneidet das Fleisch in ziemlich grosse Stücken, klopfet sie mürbe, denn spicket selbige mit grob geschnittenem Speck, wie zu einer Pastete. Alsdenn nehmet Salz, gestossenen Pfeffer, Gewürznägelein, geschabeten Roßmarien und Lorbeerblätter, menget dieses untereinander, nehmet ein Glas Weinessig, und gießt es in einen Schmortopf, worauf der Deckel gut passet; leget eine Lage von dem Fleisch, denn streuet von dem Gemengeten darauf, denn wieder Fleisch und wieder von dem Gemengeten, bis es alle ist; wenn dieses geschehen, leget den Deckel drauf und verklebet es recht dichte, laßt es 3 Stunden auf mässigem Kohlenfeuer kochen, oder schickt es in den Backofen. Will man es den Tag nicht essen, so muß man den Topf nicht aufmachen, denn im zugemachten Topf kann es auch im Sommer etliche Tage dauren. Wenn man es essen will, so läßt man Butter kreuschen, thut so viel Mehl darein, daß die Sauce eben davon wird, rühret es und laßt es gelbbraun werden. Wenn es meist kalt

ist,

ist, gießt ein paar Gläser Landwein dazu, oder andern sauren weissen Wein, gießt auch die Brühe von dem Fleisch dazu, und rühret es durcheinander, giesset es wieder auf das Fleisch, thut dazu gewässerte und gehackte Sardellen, Citronenschale, und laßt es zusammen langsam kochen, bis es gut ist.

No. 129.

Kälber = Rippen.

Hauet immer eine Rippe, wie zur Carbonade, machet die Haut davon, und hauet das spitze Ende vom Knochen ab, klopfet sie mürbe, schmieret eine zinnene Schüssel recht fett mit Butter, leget die Rippen darauf, nebst weissen grob gestossenen Pfeffer, gebrochne Muscatenblumen und etwas Salz, auch noch Butter, daß es zureicht; deckt es dichte zu, leget noch ein feuchtes Tuch darauf, daß der Dampf nicht heraus gehet, laßt es auf einer Kohlenpfanne sachte kochen. Zuletzt thut dazu etwa 6 Sardellen, welche wohl gewässert und gehackt sind, Citronenscheiben und ein Glaß Wein, und laßt es hiemit noch ein wenig kochen.

No. 130.

No. 130.

Kälber = Rippen auf andere Art.

Hauet die Rippen auf vorige Art, kochet sie in halb Wein und Wasser, Butter, Salz, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen kurz ein; und wenn man bald aufgeben will, so thut süsse Sahne dazu.

No. 131.

Kalbfleisch mit Citronensaft.

Lasset das Kalbfleisch ein paar mahl aufkochen, machet die kleinen Knochen und die Haut davon, leget es in einen Tiegel, giesset kräftige Bouillon dazu, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Muscatenblumen, eine ganze Zwiebel, Butter, Salz, Citronenschale, und laßt es kochen; denn thut dazu geriebene Semmel und zuletzt ein gut Theil Citronensaft.

No. 132.

Klöschens von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, machet die Haut und alle Sehnen davon, schneidet und hacket es klein, nehmet frisches Rinder-Nierentalg, machet die Haut davon,

schnei-

schneidet und hackt es mit dem Fleisch zusammen klein; thut dazu Salz, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, Eyer, ein wenig geschmolzene Butter, geriebene Semmel, menget dieses alles wohl unter einander, und machet runde Klöschens davon an Potagen. Zu einer Pastete oder Fricassee, nimmt man auch gehackte Zwiebeln darunter.

No. 133.

Farce von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, wovon die Häute und Sehnen abgemacht sind, etwas frisches Rinder-Nierentalg, wovon gleichfals die Haut abgezogen, etwas von dem harten Ferte von frischen Schweinfleisch. Das Fleisch muß zwey Theile, und das Talg und Schweinfett ein Theil ausmachen. Schneidet dieses alles in kleine Würfeln, und leget es in eine Casserolle, nebst gehackten Zwiebeln, gewässerten und gehackten Sardellen, Salz, gestossenen Pfeffer, ein wenig Basilicum, und setzet es aufs Feuer. Rühret es und lasset es heiß werden, alsdenn nehmet es heraus und laßt es wieder kalt werden; denn hackt es ganz fein, thut es in eine tiefe Schüssel; thut dazu Eyer, ein wenig Milch, gerie-

riebene Semmel und rühret es mit einer hölzernen Keule, daß es gut untereinander kommt, und gebraucht es zu Butterteigs-Pasteten, Poupetons und Fricandellen zu füllen; auch Rouletten und sonst wozu man will.

No. 134.

Andere Farce von Kalbfleisch.

Nehmet Kalbfleisch aus der Keule, machet es von der Haut und Sehnen, schneidet es klein, nebst klein geschnittenen fetten Speck, von frischen Schweinfleisch, Petersilie, Thimian, gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen; hackt alles zusammen klein, thut es in eine Schüssel, und thut dazu Salz, das Weisse von Eyern, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, rühret es mit der hölzernen Keule wohl untereinander. Sollte es zu feste seyn, kann man ein wenig Milch dazu nehmen. Hievon kann man kleine Klösse an Potage machen, an Fricassees; nehmet es auch zu Grenaden, Rouletten, Poupetons, und wozu man selbiges sonst brauchen will.

No. 135.

Rouletten von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon, schneidet davon dünne Scheiben,

wie ein Finger lang, und wie drey Finger breit, auch schneidet von fetten geräucherten Speck eben solche dünne Scheiben. Die Kalbfleischscheiben klopfet mit dem Messerrücken ganz mürbe, leget immer eine Scheibe Fleisch auf eine Scheibe Speck; nehmet das Gelbe von hart gekochten Eyern, hacket es und streuet es auf das Kalbfleisch; streuet gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz und klein gehackte Petersilie auch drauf, rollet es zusammen auf, umwindet es mit einem Faden Zwirn, und fahret so fort, bis sie alle fertig sind, denn stechet sie quer durch an kleine Vogelspiesse; diese bindet an ein grosses Bratspieß, begiesset sie mit Butter und bratet sie gar. Richtet sie an, und gebet Citronen dazu, den Saft darauf zu drücken.

No. 136.

Rouletten von Kalbfleisch, auf andere Art.

Nehmet eine Kälberkeule, ziehet die Haut davon ab, schneidet breite dünne Scheiben davon, klopfet sie gut, daß aber ja keine Löcher darin kommen; das übrige Fleisch machet von den Sehnen, und machet davon die erste schon beschriebene Kalbfleischfarce. Die

Kno-

Knochen hauet klein, nehmet dazu die Sehnen und Abgang, kochet davon eine kräftige Bouillon. Denn nehmet immer eine Scheibe Kalbfleisch, leget von der Farce hinein, wickelt sie auf und umwindet sie mit einem Faden Zwirn, alsdenn schmieret den Boden einer verzinneten Tortenpfanne fett mit Butter, leget die Rollen neben einander, bestreichet sie mit geschmolzener Butter; und laßt sie braun werden. Zur Sauce nehmet Mehl, röstet es in Butter gelbbraun, giesset die Bouillon durch ein Sieb dazu, nebst gewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig klein gehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, auch Salz, wenn es nöthig ist, und lasset es zusammen kochen. Hat man eingemachte Champignons, thut man sie dazu, oder Champignons-Pulver. Wenn bald soll angerichtet werden, machet den Zwirn von den Rollen, leget sie hinein, laßt sie ein wenig mit kochen, denn richtet sie an.

No. 137.

Lammfleisch mit Sauerampf oder Stachelbeeren.

Kochet das Lammfleisch aus Wasser, Salz, ganze Muscatenblumen, und ein Lorbeer-

blatt. Nehmet viel Sauerampf, verleset selbigen und schneidet die Stengel davon, kochet selbigen in Wasser ab, drückt durch einen Durchschlag das Wasser davon, hackt ihn etlichemahl durch, und thut selbigen in einen Tiegel nebst ein gut Stück Butter, worein ein wenig Mehl gedruckt worden. Thut dazu gestossene Muscatenblumen, Salz, und von der Brühe, worin das Fleisch gekocht, oder anstatt der Brühe, süsse Sahne, und laßt es kurz einkochen, richtet das Lammfleisch trocken an, und den Sauerampf darüber.

Will man es mit Stachelbeeren machen, so wird das Fleisch auch gekocht, die Stachelbeeren, so wie bey denen Hühnern gesagt ist, gekocht, und wenn es trocken angerichtet, die Stachelbeeren darüber gegossen. Man kann auch das Hinter- oder Vordertheil vom Lamm spicken, am Spieß braten, die Stachelbeeren anrichten, und das Gebratene darauf legen.

No. 138.

Farcirte Lammbrüste.

Farcirt die Lammbrüste, wie bey der Kälberbrust in der Potage gesagt, kochet sie in Wasser, Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, und machet eine Sahn-

sauce,

sauce, wie bey denen Saucen gesagt ist; nehmet Morcheln, kochet sie, schneidet die Stengel aus, waschet sie etliche mahl, denn hackt sie, und thut sie in die Sauce; richtet die Lammbrüste trocken an, und die Sauce darüber.

No. 139.

Lammfleisch mit Capern.

Hauet das Lammfleisch in Stücken, waschet es gut aus, laßt Butter in einem Tiegel schmelzen, leget das Fleisch hinein, nebst ganze Muscatenblumen, ein paar Gewürznägelein, ein paar ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Basilicum; deckt es zu und laßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Gehet darnach, daß es sich nicht ansetzet; sollte die Brühe zu knapp werden, so giesset ein wenig kochend Wasser dazu. Wenn es meist gar ist, thut dazu Capern, Citronenscheiben, woraus die Kerne genommen, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laßt es gar kochen, und wenn die Brühe nicht sämig genug ist, ein wenig geriebene Semmel, auch Salz wenn es nöthig ist.

No. 140.

Lamms = Köpfe.

Die Lammsköpfe werden in Wasser und Salz gekocht, denn in der Länge von einander gespalten, daß in jeder Hälfte das halbe Gehirn und die halbe Zunge bleibt; machet die Haut von der Zunge, das Gehirn bestreuet mit gestossenem Pfeffer und Salz, und bedeckt es mit von den Stengeln gepflückter Petersilie, umwindet sie um den halben Kopf mit einem Faden, daß sie nicht abfallen kann; alsdenn laßt in einem flachen Tiegel Butter kreuschen, leget die Köpfe hinein, und laßt sie an beyden Seiten braun braten, nehmet den Faden behutsam ab, richtet sie mit der Butter an, und gebet Citronen dazu.

No. 141.

Farce von Rindfleisch.

Schneidet schier Rindfleisch aus der Keule, nebst frischen Rinder-Nierentalg, wovon von beyden die Häute und Sehnen abgesondert sind, wie auch Speck vom frischen Schweinefleisch klein; hackt es zusammen klein mit gewässerten und ausgegräteten Sardellen, thut es denn in eine tiefe Schüssel, und rühret es mit einer hölzernen Keule, thut

dazu

dazu ein wenig mit den Händen von den Stengeln geriebenen trockenen Basilicum, fein gehackte Citronenschale, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Eyer, geriebene Semmel, rühret es gut klein und durcheinander; wird es zu steif, so nehmet ein wenig Wein, oder Bouillon dazu; hievon machet Klösse in Suppen, Rouletten zu füllen, und sonst wozu man es brauchen will.

No. 142.

Rouletten von Rindfleisch.

Nehmet ein schier Stück Rindfleisch, ohne Knochen, von 4 Pfund, schneidet davon dünne Scheiben, so groß als das Stück Fleisch ist, klopfet sie mürbe, streuet auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig getrockneten und klein geriebenen Basilicum, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und Salz, denn schneidet zu jeder Scheibe ein Stück fetten Speck, so lang und dick wie ein kleiner Finger, leget auf jeder Scheibe auf der bestreueten Seite an ein Ende ein Stück von dem Speck, und rollet es damit auf, daß der Speck in die Mitte kommt, umwindet es mit groben Zwirn, laßt in einem flachen ir-

denen Tiegel Butter schmelzen, leget die Rollen nebst ein paar Lorbeerblätter hinein, decket sie zu, und laßt sie braun werden; kehret sie öfters um, daß sie allerwärts braun werden; denn nehmet sie heraus, thut zu dem Fett einen Löffel voll Weitzenmehl, und laßt es zusammen ein wenig schmoren. Denn giesset Bouillon oder gekochtes Wasser dazu, daß es zureichende Sauce wird; wenn es nöthig, salzet selbige, rühret es durcheinander und laßt es kochen; denn nehmet den Zwirn von den Rollen und leget sie in die Sauce, nebst etlichen Citronenscheiben, laßt sie kochen bis sie mürbe sind, und richtet sie an.

No. 143.

Rouletten von Rindfleisch mit Farce.

Schneidet dünne Scheiben von Rindfleisch, klopfet sie wohl, leget in jede Scheibe Farce von Rindfleisch, rollet jede Scheibe auf, daß die Farce in die Mitte kommt, umwickelt selbige mit Zwirn, verfahret ferner damit, wie mit dem vorigen.

No. 144.

Preussischen Klops.

Man nimmt gutes Rindfleisch vom Hintertheile aus der Keule, schneidet lange schmale

schmale Stücken davon, klopfet sie auf beyden Seiten, schabet mit einem Messer das Fleisch von den Sehnen, thut dazu fein gehackte Citronenschale, gestossene Gewürznägelein, Pfeffer, ein wenig durch einen feinen Durchschlag gesiebte geriebene Semmel, fein gehackte Zwiebeln, fein gehackte gewässerte Sardellen, und auf jedes Pfund Fleisch ein bis zwey Eyer, nachdem sie groß sind, alsdenn streichet auf ein Brett davon Plätzchens, ohngefehr wie ein 8 Groschenstück groß und etwas dicker, fahret mit einem naß gemachten Messer darunter und nehmet damit die Plätzchens von dem Brett ab. Laßt in einem eisernen Tiegel Butter kreuschen, leget die Plätzchen hinein, und wenn sie auf der einen Seite ein wenig gelbbraun sind, kehret sie um, daß die andere Seite auch so wird. Wenn diese gut sind, nehmet sie heraus, und und leget wieder andere hinein, bis sie alle sind. Thut in eine zinnene Schüssel Butter, gehackte Sardellen, gestossene Muscatenblumen, Citronenscheiben, ein wenig gestossenen Pfeffer, Bouillon und Wein, setzet es auf ein Kohlenfaß, deckt es zu und laßt es kochen; denn leget die Plätzchens hinein, und wenn sie ein Weilchen gekocht, so kehret sie um. Ist die Sauce nicht eben genug, so streuet

man ein wenig geriebene Semmel daran und Salz, wenn es nöthig ist; sie müssen aber nicht zu lange kochen, sonst werden sie hart. Man kann auch statt der Sardellen einen guten und gewässerten Hering nehmen.

No. 145.

Klops, auf andere Art.

Nehmet dasselbe Fleisch und verfahret damit, wie beym vorigen, stosset das geschabete Fleisch auf einem Brett zusammen, daß es die Forme einer kleinen Schnitte Semmel bekommt, und hackt sie mit einem Messer durch. Wenn sie alle fertig sind, thut man Butter in eine zinnene Schüssel, setzet sie auf ein Kohlenfaß, thut dazu geriebene Muscatennuß, fein gehackte Zwiebeln, hacket eine Heringsmilch, legt davon etwas hinein, und ein wenig Salz, Citronenscheiben und fein gehackte Citronenschale; nehmet die Fleischscheiben mit einem nassen Messer ab, und leget eine Lage von den Fleischscheiben auf die Schüssel, denn wieder Butter in kleine Stückchens, und von allen vorbenannten Ingredienzien, denn wieder von den Fleischscheiben, und so fortgefahren, bis es alle ist; deckt es mit einer Schüssel zu, und laßt es sachte kochen. Wenn es

eine

eine Weile gekocht hat, kehret man die Fleischscheiben um, deckt sie wieder zu und läßt sie kochen, bis sie gar sind; zuletzt kan man auch etwas Wein daran giessen, und ein wenig geriebene Semmel dazu thun.

No. 146.

Klops, noch auf andere Art.

Nehmet ein mürbes Stück Rindfleisch ohne Fett, Sehnen und Knochen, schneidet davon Scheiben eines Fingers dick, klopfet sie mit einem hölzernen Hammer, daß sie ganz dünne werden, alsdenn waschet sie mit warmen Wasser ein wenig ab, leget in eine tiefe zinnene Schüssel, oder verzinnete Casserolle, ein Stück Butter, laßt es zergehn, leget das Fleisch darein, laßt es eine Weile auf gelindem Kohlenfeuer schwitzen, alsdenn giesset Franzwein dazu, gewässerte und gehackte Sardellen, gestossene Muscatenblumen, leget eine Citrone in Scheiben geschnitten dazwischen, und laßt es zugedeckt schmoren. Wenn die Brühe eingekocht, legt man noch etwas Butter dazu, und giesset noch etwas Wein daran; man muß oft darnach sehen, daß es sich nicht ansetzet; es muß auf gelindem Kohlenfeuer wohl vier Stunden kochen; wenn es gut ist, druckt man Citronensaft dazu, und richtet es an.

No. 147.

No. 147.

Bouletten.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon ab, schneidet das Fleisch von den Knochen und hackt es klein; nehmet etwas Rinder-Nierentalg, macht die Haut davon und schneidet es ganz fein, benebst einer fein gehackten Zwiebel, thut es zu dem gehackten Kalbfleisch, nebst ein wenig Salz, gestossenen Pfeffer, Englisch Gewürz, 2 Eyer, und rühret es sehr gut untereinander. Machet davon runde oder breite Klösse, thut in eine verzinnete Casserolle ein halb oder drey Viertelpfund Butter, nachdem die Keule groß gewesen, laßt sie auf Kohlenfeuer kreuschen, thut die Bouletten darein, und laßt sie braun werden in der Butter; denn giesset Bouillon oder Wasser dazu, und laßt sie noch anderthalb oder zwey Stunden langsam kochen. Wenn man sie angerichtet, nimmt man sie heraus und legt sie in die Schüssel, querlet von Eyern das Gelbe mit einem Löffel kalt Wasser und drey Löffel voll Weinessig, rühret es zu der Sauce, die in der Casserolle ist, und denn giesset sie über die Bouletten.

No. 148.

No. 148.

Bratwurst = Klösse.

Man nimmt solches Schweinefleisch, wie zu Bratwürsten gebräuchlich ist, hackt es ganz klein, thut es in eine Schüssel, und thut dazu Salz, gestossenen Pfeffer, Englisch Gewürz, fein gehackte Citronenschale, Eyer und geriebene Semmel; machet davon runde Klöschens, laßt Butter in einem flachen eisernen Tiegel kreuschen, leget die Klöschens darein und laßt sie allerwärts braun werden. Man braucht sie zu Pasteten, Fricassees, Ragouts, und wozu man sonst will.

No. 149.

Ein bebackener Schweineschinken.

Nehmet einen frischen Schweineschinken, ziehet die Schwarte sauber ab, kochet ihn in Wasser und Salz gar, jedoch nicht zu weich, nehmet selbigen behutsam heraus, leget ihn ohne Brühe, auf eine breite irdene Schüssel, reibet altes feines Roggenbrod, vermenget es mit geriebenem Zucker, und einem guten Theil gestossenen Zimmet und recht fein gehackter Citronenschale, begiesset den Schinken mit geschmolzener Butter, streuet das Gemengte eines kleinen Fingers dick darauf, klo-

pfet

pfet es mit der Hand feste, denn besprenget es mit dem Rauhen von einer Federspule mit geschmolzener Butter, und laßt es im Backofen oder Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, backen, aber nicht länger als bis die Kürste braun ist. Machet eine Sauce dazu, von einem guten Theil Kirschmus, Wein, gestossenen Zimmet, ein paar Gewürznägelein, Zucker und geriebenem feinen Roggenbrod; laßt dieses zusammen eben kochen, rühret es, daß es sich nicht ansetzet, richtet denn die Sauce an in der Schüssel, und leget den bebacknen Schinken darauf. Man kann auch folgende Sauce dazu nehmen: Röstet in kreuschender Butter Mehl und etwas Zucker, rühret es, und laßt es schön gelbbraun werden, thut dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannistrauben, Zucker, gestossenen Zimmet, Citronenscheiben, und laßt es zusammen etwas kochen. Auf eben diese Art kann man auch eine wilde Schweinskeule oder Zimmer machen, auch roth Wildpret; dieses aber muß vorhero 8 Tage in Essig gelegen haben. Ein Stück Rindfleisch kan man auf gleiche Art bebacken, und dazu eine Sardellensauce nehmen.

No. 150.

No. 150.

Boeuf a la mode.

Nehmet ein gutes dickes Stück Rinfleisch aus der Keule, klopfet es, schneidet fetten geräucherten Speck in Stücken, wie ein Finger dicke, und etwas länger wie ein halber Finger, stosset Pfeffer, Gewürznägelein, Englisch Gewürz, vermenget es mit Salz, leget den geschnittenen Speck darein, und kehret es wohl darinnen um, stechet mit einem Messer in das Fleisch, und denn stecket ein Stück Speck hinein, und so fahret fort, bis der Speck alle ist. Nehmet einen Schmortopf, worauf ein Deckel gut paßt, schneidet breite dünne Scheiben Speck, leget es auf den Boden des Schmortopfs, das Fleisch leget darauf, nebst Citronenschale, Lorbeerblätter, Muscatenblumen, Pfeffer, drey bis vier ganze Zwiebeln, ein paar Löffel Weineſſig, ein paar Löffel Wasser, und etliche Löffel weissen Wein. Leget den Deckel auf den Topf, klebet ihn mit groben Teig und Pappier feste zu, daß nicht der geringste Dampf heraus gehen kann; setzet es des Abends auf die heisse Stelle des Feuerheerds, wenn alles Feuer davon ist; des Morgens machet rund um den Topf, aber nicht in der Mitte ein ganz gelindes Kohlenfeuer,

und

und laßt es so 8 Stunden schwitzen, so wird es gar. Man muß nur immer ein wenig Kohlenfeuer dazu legen, daß es ja nicht zu sehr kochet. Eine halbe Stunde vor dem Essen machet man den Topf auf, thut dazu eine ganze Citrone in dünne Scheiben geschnitten, decket es wieder zu, und läßt es mit der Citrone wieder so ganz sachte kochen. Wer will, kann noch ein wenig Weinessig, oder Wein dazu giessen, auch von dem Fett etwas nehmen und braun Mehl darein machen, und es dazu thun. Beym Anrichten wird das überflüssige Fett von der Brühe abgenommen.

No. 151.

Englischer Rinderbraten.

Nehmet einen Rinder-Mürbbraten, klopfet ihn gut mürbe, steckt ihn an einen Bratspieß, bringet ihn an das Feuer, bestreuet ihn mit Mehl, und begiesset ihn mit geschmolzener heisser Butter. Wenn es ohngefehr eines halben Fingers dick durchgebraten ist, und wohl schaumet mit der Butter, so nehmet ein scharf Messer und schneidet das Braune alles herab, lasset aber eine Schüssel unterhalten, leget das Abgeschnittene hinein, und laßt den Saft von dem Braten zu dem Abge-

geschnittenen laufen; denn wieder von neuem mit Mehl bestreuet und mit Butter begossen, und auf vorige Manier gebraten und abgeschnitten, und so fortgefahren bis von dem Mürbebraten nichts mehr übrig ist. Wenn man diesen abgeschnittenen Braten mit dem Saft, auf einer zinnenen Schüssel anrichtet, so setzet man es ein wenig auf ein Feuerfaß, daß es nur warm wird, drücket aus ein oder zwey Citronen den Saft darüber, und giebt es zu Tische. Wer es essen mag, der nimmt Knoblauch, oder asa fœtida und bestreichet die Schüssel damit, ehe man es anrichtet, jedoch muß die Schüssel zu letzterem warm gemacht und nur sehr wenig bestrichen werden. Es giebt einen haut gout, welches man auch, wenn man will, bey braunen Ragouts, besonders von Wildpret, thun kann.

No. 152.

Englisch Rindfleisch.

Nehmet ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der innern Keule, klopfet es gut mürbe, stechet mit einem Messer Löcher darein, und stecket in die eingestochenen Löcher Stücken von des Fleisches Fett, in einigen Citronenschale, und in vielen abgeschälte Zwiebeln;

beln; leget es drey Tage in guten Weineſſig, und leget dabey Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarien, denn bratet es am Spieß gar und begieſſet es mit vieler Butter. Machet eine Sauce dazu, von in kreuſchender Butter gerührtem Mehl, welches ſo lange gerühret wird, bis es gelbbraun iſt. Gieſſet dazu Bouillon und thut dazu gewäſſerte und gehackte Sardellen, Capern, von den Steinen abgeſchälte Oliven, ein wenig geſtoſſenen Pfeffer, und laßt es kochen; alsdenn aber das gebratene Rindfleiſch angerichtet.

No. 153.

Rinder Mürbbraten, mit einer Sauce.

Nehmet die beyden Mürbbraten oder nur einen, machet alle dünne Häute, die daran ſitzen, behutſam ab, und ſpicket ſie wie einen Haſen recht gut mit fein geſchnittenem Speck, bratet ſie am Spieß und begieſſet ſie fleiſſig mit Butter. Kurz vorher ehe er ſoll angerichtet werden, begieſſet ihn gut und ſtreuet Weitzenmehl mit Salz vermenget darüber; laßt ihn am Feuer gehen, bis er ſchaumet, und begieſſet ihn nicht mehr. Die Butter aus der Bratenpfanne thut in einen Tiegel,

und

und thut dazu ein wenig Weitzenmehl, fein gehackte Zwiebeln, 4 Stück gewässerte und fein gehackte Sardellen, laßt es zusammen auf Kohlen schmoren, und giesset ein wenig Wasser, Essig und Zucker dazu, doch nicht so viel, daß es süß oder sauer schmeckt; denn giesset es durch einen engen Durchschlag in die Schüssel, und leget den Mürbbraten drauf.

No. 154.

Geschmorter Rinder Mürbbraten.

Wenn von denen Mürbbraten die Häute abgezogen und gespickt sind, beleget man den Boden einer flachen verzinneten Casserole oder sogenannten irdenen Schmortopf, mit Scheiben Speck, hierauf frisches gehacktes Rinder-Nierentalg, und darauf gehackte Schalotten; leget die Mürbbraten darauf, deckt es dichte zu, und setzet es auf einen niedrigen Dreyfuß; machet darunter gelindes Kohlenfeuer, daß sie langsam schmoren, und kehret sie manchmahl um. Sollte die Brühe zu kurz werden, giesset etwas Bouillon oder Wasser dazu, und laßt sie darinnen gar werden. Denn thut in kreuschende Butter Mehl und fein gehackte Zwiebeln, rühret es und laßt es braun werden, thut dazu gute Bouil-

lon, gegen das Feuer in Wasser geweichte Trüffeln, gekochte Morcheln, eingemachte Champignons, und laßt es kochen. Zuletzt thut dazu Citronensaft, und wenn es nöthig, Salz. Richtet die Mürbbraten an, und die Sauce darüber.

No. 155.

Geschwinde Pöckelfleisch zu machen.

Man nimmt einen guten Brustkern oder anderes gutes Stück vom Ochsen, setzet es mit kaltem Wasser in einem Kessel aufs Feuer, und läßt es eine gute Viertelstunde kochen; denn nehmet es heraus und bereibet es so heiß wie man nur die Hand daran leiden kann, recht gut mit Salz und etwas Salpeter, leget es, wenn es kalt ist, in ein Faß, streuet Salz und Salpeter auf den Boden und über das Fleisch, leget einen Boden darauf und beschweret es gut mit Steinen, begiesset es fleissig, so ist es in etlichen Tagen gut. Will man den Brustkern räuchern, so läßt man ihn nur 24 Stunden auf diese Art im Salze liegen, umwickelt ihn mit Pappier und hänget ihn in Rauch, so wird er so schön, wie Hamburger Fleisch.

No. 156.

No. 156.

Venetianischer Mostert.

Nehmet Quitten, kochet sie weich, schälet sie denn, schneidet das Fleisch von dem Steinigten, schlaget es durch einen Durchschlag, nehmet davon ein Pfund, und weissen Senf ein Pfund, kochet den Senf in Wein, und laßt die Quitten einmahl mit aufsieden, alsdenn rühret darunter gestossene Gewürznägelein und Jngwer, jedes ein halb Loth, Anies, Fenchel, Coriander, jedes 3 Loth.

No. 157.

Mandel-Sauce über gebratene Hühner oder Capaunen.

Stosset Mandeln, wenn sie vorhero abgebrühet worden, in einem Mörsel recht klein, thut sie in einen Tiegel, giesset dazu heissen Wein und etwas Bouillon, so aber nicht fett ist, thut dazu geriebene Pfefferkuchen, nebst kleine und grosse Rosinen, geriebene Citronenschale, würflich geschnittenen Citronat, gestossene Cardamomen und Muscatenblumen; giesset dazu ein wenig von dem Gewürz-Essig, in Ermangelung dessen, Citronen- oder Weinessig, laßt es kochen und

richtet es unter gebratene Hühner, oder Capaunen an.

No. 158.

Pfefferkuchen-Sauce zu Wildbraten.

Schneidet Pfefferkuchen in guten Wein, thut dazu gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Zimmet, Cardomomen, laßt es zusammen kochen, giesset ein wenig Citronen oder Rosenessig hinzu, laßt es wieder kochen, zuletzt thut Citronenscheiben dazu, und laßt es noch ein wenig kochen; denn thut diese Sauce in einen Topf oder Tiegel, und verwahret selbigen wohl zugedeckt in einem Keller oder sonst an einem kühlen Orte. Wenn man etwas von dieser Sauce gebrauchen will, nimmt man so viel, als man nöthig hat, nebst etlichen Citronenscheiben heraus, läßt es einmahl aufkochen, und richtet sie an unter einen gespickten und gebratenen Hasen, oder andern Wildbraten.

No. 159.

Lange zu conservirende Sauce zu allerley Braten.

Röstet ein Stück Roggenbrod, laßt es in Wein und Essig mit gestossenem Pfeffer, Gewürznägelein, Zimmet, Muscatenblumen

men und Cardomomen wohl kochen, thut hernach 2 oder 3 Löffel schönes Mehl dazu, giesset Citronenessig dazu, und laßt es noch ein klein Weilchen kochen; denn giesset diese Sauce in einen Topf oder Tiegel und verwahret sie zugedeckt in einem Keller, oder sonst an einem kühlen Orte. Wenn man davon brauchen will, rühret man es mit einem reinen Löffel wohl untereinander, giesset so viel heraus, als man nöthig hat, schneidet eine Limonie oder Citrone in Scheiben dazu, laßt es zusammen kochen, und giesset noch ein wenig Citronenessig dazu; wenn die Limonie zu salzig ist, so wässert sie vorhero ein wenig ein, richtet sie denn an unter was vor einen Braten ihr wollet. Diese Sauce bleibet ein Jahr lang gut.

No. 160.

Sauce zu Hammelbraten.

Wenn der Hammelbraten gebraten ist, denn nehmet das Fett von der Sauce, schneidet darein klein geschnittene Schalotten oder Zwiebeln, laßt sie gar braten in einem Tiegel, und thut denn die übrige Bratensauce dazu; alsdenn füllet alles Fett ab, und giesset kräftige Bouillon dazu, nebst Citronensaft, Ge-

würz- oder Weineſſig, geſtoſſenen Pfeffer, geriebene Semmel oder Brod, laßt es durchkochen, und richtet es unter den Braten an.

No. 161.

Capern-Sauce zu Braten.

Röſtet Mehl und ein wenig geriebenen Zucker in Butter ſchön gelblich, rühret dazu Wein und Bouillon, geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblumen, laßt es zuſammen kochen, zuletzt thut dazu ein gut Theil Capern, etwas Weineſſig und Zucker; dieſes laßt zuſammen aufkochen, richtet ſie denn an, unter was für einen Braten ihr wollet.

No. 162.

Capern-Sauce zu Braten oder Fiſchen.

Nehmet ein gut Stück ausgewaſchene Butter, rühret einen halben Löffel voll Mehl darein und das Gelbe von Eyern, daß die Sauce davon etwas dick werden kann, geſtoſſene Muſcatenblumen, ein Lorbeerblatt, länglich geſchnittene Citronenſchale, rühret dieſes wohl durcheinander; denn thut dazu Zucker und ein gut Theil Capern und Bouillon,

lon, setzet es auf Kohlenfeuer und laßt es unter stetem Rühren dicke werden; brauchet sie zu Gebratenes, oder Fischen.

No. 163.

Schalotten = Sauce.

Hacket ein gut Theil Schalotten ganz fein, thut in einen Tiegel ausgewaschene Butter, rühret etwas Mehl dazu, wie auch die gehackten Schalotten, rühret es wohl untereinander, giesset Bouillon dazu, und denn rühret es auf Kohlenfeuer, daß es etwas dicke wird; giesset etwas Weinessig dazu, auch wenn man es hat, Soja oder Champignons-Pulver, sonst aber gestossenen Pfeffer. Brauchet sie zu Grilladen und wozu man sonst will.

No. 164.

Trüffeln = Sauce.

Nehmet geweichte Trüffeln, gekochte Morcheln, eingemachte Champignons, Zwiebeln, Citronenschale, gewässerte Sardellen, hacket alles klein, röstet in Butter Mehl und ein wenig geriebenen Zucker gelbbraun, thut das Gehackte dazu in den Tiegel, giesset Bouillon dazu, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, und lasset dieses zusammen kochen; zu-

letzt druckt Citronensaft dazu. Nehmet diese Sauce zu Rinderbraten, gekochtem Rindfleisch, und wozu man sonst will. Nimmt man frische Champignons, so muß man sie erst, wie bey der Vorkost von Champignons gesagt ist, präpariren.

No. 165.

Holländische Sauce.

Nehmet ein gut Theil ausgewaschene Butter, thut sie in einen Tiegel, rühret darein ein wenig Mehl und das Gelbe von Eyern, daß die Sauce davon dicke werden kann, reibet von ein oder zwey Citronen die gelbe Schale ab, thut sie dazu nebst dem Citronensaft, oder Scheiben Citronen, und geriebenen Zucker; rühret alles wohl durcheinander, giesset Wein und ein wenig Wasser dazu, leget dazu ganze Muscatenblumen, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, setzet es auf Kohlenfeuer, und rühret es beständig, bis es dicke genug ist. Nehmet sie zu gebratenen oder gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über aus dem Salz gekochte und trocken angerichtete Hechte.

No. 166.

No. 166.

Gurken = Sauce.

Machet in Butter gelbbraun Mehl, mit fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thut dazu ein Lorbeerblatt, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Basilicum, kleine eingemachte Gurken, Capern, geweichte Trüffeln, gewässerte und gehackte Sardellen, abgeschälte Oliven, giesset dazu Bouillon und Wein, und laßt es kochen; zuletzt thut Citronensaft dazu, auch Zucker. Nehmet sie zu Hammelbraten und wozu man sonst will.

No. 167.

Sardellen = Sauce.

Thut in einen Tiegel ausgewaschene Butter, rühret darein einen Löffel voll Mehl und das Gelbe von Eyern, gewässerte und gehackte Sardellen, rühret dieses wohl durcheinander, thut dazu gehackte Citronenschale, gestossene Muscatenblumen, giesset dazu Bouillon, Wein und Weinessig, setzet es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig, bis die Sauce dicke wird; zuletzt drückt Citronensaft dazu. Nehmet sie zu Braten oder Fischen. Man kann auch den Wein und Weinessig weglassen und nur allein Bouillon nehmen.

No. 168.

No. 168.

Sahn = Sauce.

Schlaget in einen Tiegel das Gelbe von Eyern, rühret darein ein wenig Mehl, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Salz, etwas Butter, rühret dazu süsse Sahne, und rühret es beständig auf Kohlenfeuer, daß es etwas dicke wird. Zu Stockfischpasteten nimmt man auch feingehackte Schalotten darein.

No. 169.

Sardellen=Sauce zu gebratenen jungen Hühnern oder Kälberkeule.

Die Hühner werden gespickt, von der Kälberkeule wird die Haut abgezogen und auch gespickt. Zur Sauce nehmet ein halb Pfund Sardellen, wässert sie wohl, machet sie von den Gräten, hackt sie klein; nehmet ein halb Pfund ausgewaschene Butter, etwas davon thut nebst den gehackten Sardellen in einen kleinen Tiegel, rühret sie auf Kohlenfeuer, daß sie zergehn, alsdenn rühret sie durch einen Durchschlag in einen grösseren Tiegel, thut dazu die übrige Butter, geriebene Muscatennuß, gestossenen Pfeffer, fein gehackte Citronenschale, giesset dazu Wein, oder Bouillon,

lon, und laßt es allmählig auf Kohlenfeuer kochen. Zuletzt rühret die Sauce mit so viel Gelben von Eyern ab, daß solche die gehörige Dicke bekommt. Rühret sie ein wenig im heissen Tiegel aber nicht aufs Kohlenfeuer, richtet sie gleich in der Schüssel an, und leget die gebratene Hühner darauf, oder die gebratene Kälberkeule, von welcher die auswendige gespickte Seite oben geleget wird. Man kann diese Sauce auch zu einem Hecht nehmen, denn muß sie aber nicht eher abgerühret werden, bis der aus dem Salz gekochte Hecht trocken angerichtet ist.

No. 170.

Austern-Sauce zu gebratenen Capaunen.

Nehmet ein Stückchen Butter, thut darein gewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie über Kohlenfeuer klein, und denn durch einen Durchschlag in einen grössern Tiegel, thut dazu Citronenscheiben und Saft, gestossene Muscatenblumen und Pfeffer, nebst guter Bouillon, oder anstatt derselben Wein und geriebene Semmel; rühret es beständig über Kohlenfeuer, thut die Bratenbutter von den Capaunen auch dazu, und ganz zuletzt die

Au-

Austern, und laßt sie nur recht heiß werden; richtet sie unter die gebratene Capaunen an.

No. 171.

Gebratene Capaunen gefüllet mit Austern.

Nehmet Austern, thut dazu gute frische Butter, die nicht geschmolzen ist, gestossene Muscatenblumen und Pfeffer, sechs wohl gewässerte und gehackte Sardellen, leget alles dieses in den Capaunen, nähet ihn recht dichte zu, steckt ihn an den Spieß und bratet selbigen, wie gewöhnlich, mit Butter. Nehmet zur Sauce ein Stück frische Butter, laßt sie gelbbraun werden, thut etwas Mehl dazu, und laßt es braun rösten, rühret es, daß es nicht brennet, thut dazu eine mit etlichen Gewürznägelein besteckte Zwiebel, geriebene Citronenschale, Muscatenblumen, Pfeffer, giesset Bouillon dazu, und laßt es kochen; zuletzt drücket von einer Citrone den Saft dazu, und thut Austern zu der Sauce. Richtet sie unter den gebratenen Capaunen an.

No. 172.

Gebratene Truthenne mit Castanien

Wenn die Truthenne gebraten ist, leget sie in einen Tiegel, giesset dazu Bouillon, und

und thut dazu Muscatenblumen, Pfeffer, etliche ganze Gewürznägelein, ein Pfund gekochte und abgezogene Castanien, nebst in Butter geröfteten Mehl, laßt es zusammen kochen bis die Castanien fast zergangen sind; richtet es denn an.

No. 173.

Grillirte Keulen von Truthünern.

Nehmet die Keulen, auch andere Stücken, so übrig geblieben, kerbet übers Kreuz die Haut ein; nehmet geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestossenen Pfeffer und Salz, menget es untereinander, kehret die Stücken Braten in geschmolzener Butter um, und denn drückt sie auf beyden Seiten in das Gemengete, leget sie auf die Röste und laßt sie braten; alsdenn nehmet das Rauhe von einer Federspule und besprenget sie mit geschmolzener Butter; hat man noch von dem Gemengeten, so kann man noch was darauf streuen. Auf solche Art laßt sie auf beyden Seiten gelbbraun werden. Bratet fein gehackte Zwiebeln in Butter braun, giesset es in die Schüssel und leget das Fleisch darauf; oder schälet Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben, bis an das Inwendige, thut sie in einen Tiegel nebst etwas

Wein,

Wein, Zucker, gestossenen Zimmet, fein gehackte Citronenschale, laßt es auf Kohlen kochen, ruhret es, daß es ein Mus wird, richtet es an und leget das Gebratene darauf; auch kann man eine Schalottensauce dazu nehmen.

No. 174.

Gebratene junge Hühner auf Englische Art mit Johannisbeeren.

Wenn die Hühner gebraten sind, lasset die Bratenbütter ablecken, machet dazu eine Sauce, nachdem es viel Hühner sind, von einer halben oder ganzen Citrone in Scheiben geschnitten, laßt sie mit etwas Wein eine Viertelstunde kochen, thut es zu den Hühnern in einen Tiegel, und giesset noch Wein dazu, auch etwas Zucker. Wenn es ein Weilchen gekocht hat, nehmet mit Löschpapier alles Fett von der Brühe ab, thut ein gut Theil eingemachte Johannisbeeren dazu, und laßt es noch ein wenig kochen, und richtet es an. Es kann warm und auch kalt gegessen werden.

No. 575.

Grosse junge Hühner gefüllet.

Wenn die Hühner rein gemacht werden, muß man dahin sehen, daß die Haut

auf

auf der Brust unverletzet bleibt. Spielet sie auf, denn machet die Haut oben auf der Brust mit einem Finger behutsam los, hacket die Lebern, Herzen, eingemachte Champignons, Speck von frischen Schweinefleisch, Zwiebeln, das Gelbe von Eyern, Pfeffer und geriebene Semmel, alles durcheinander; denn schneidet ganz dünne Scheiben Speck, so groß als die Brust ist, schiebet sie unter die Haut und denn die Farce unter den Speck; es darf nur wenig Farce seyn. Den Magen schneidet in der Länge in zwey Stücken, und gebet ihnen in jedem Flügel eins, und bratet denn die Hühner am Spieß, wie gewöhnlich. Die Sauce macht von in Butter braun geröstetem Mehl, Bouillon, gehackten Zwiebeln, geriebener Muscatennuß, Citronenscheiben, Capern, Champignons und was man sonst will; richtet sie an und leget die Hühner darauf.

No. 176.

Farcirte Hühner.

Nehmet junge Hühner, macht sie rein, beuget ihnen die Füsse um, Magen und Lebern in die Flügel, bindet um die Hühner dünne geschnittenen Speck, und bratet sie am Spieß mit Butter. Wenn sie gar sind, so

schneidet das Fleisch vom Brustknochen herunter, die Flügel und Keulen müssen an den Hühnern bleiben; hacket das Heruntergeschnittene von der Brust, mit etwas gehacktem Kalbfleisch, ein wenig fetten Speck, und etwas Rinder-Nierentalg recht klein, reibet es mit einer hölzernen Keule noch kleiner, und thut dazu das Gelbe von Eyern, ein wenig Milch, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig Salz, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmel, rühret alles wohl untereinander, und machet dieses wieder an die Brustknochen der Hühner, daß sie wieder die Figur bekommen, streichet es mit einem Messer glatt, bestreichet es, wie auch das übrige von den Hühnern mit geschmolzener Butter, und backet sie in der Tortenpfanne gar; während dem Backen bestreicht sie öfters mit geschmolzener Butter, und machet die vorige Sauce dazu.

No. 177.

Gebratene junge Hühner mit Stachelbeeren.

Wenn die jungen Hühner gut rein gemacht und zierlich aufgespielet sind, werden sie am Spieß gar gebraten. Von den Sta-

chel-

chelbeeren wird der Stengel und die Blume abgemacht, leget sie in ein irden Geschirr, giesset kochend Wasser darauf, und laßt sie ein Weilchen darin liegen; denn giesset durch einen Durchschlag das Wasser davon ab, thut sie in einen Tiegel, giesset etliche Löffel weissen Wein dazu, viel Zucker, fein gehackte Citronenschale, gestossenen Zimmet, und ein wenig Butter, laßt sie auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen, rühret sie behutsam, daß sie sich nicht ansetzen, aber auch nicht zu sehr zergehen. Wer will, thut zuletzt ein wenig geriebene Semmel dazu, oder querlet das Gelbe von ein paar Eyern mit ein wenig Wein und rühret es zuletzt darunter; richtet dieses an und leget die gebratene Hühner darauf. Man kann diese Stachelbeeren auch zu gekochten Hühnern, gekochten Lamm- oder Kalbfleisch nehmen, alsdenn wird das Fleisch ganz ohne Brühe, und die Stachelbeeren darüber angerichtet. Eben so giebt man sie auch beym Braten, alsdenn läßt man sie kurz einstofen, ohne Semmel und Eyer.

No 178.

Farcirte Enten mit Trüffeln.

Die Enten werden roh gepflückt, gesenget und mit einer Serviette ganz rein abge-

rieben; denn schneidet selbigen die Füsse bis an das erste Gelenke ab, hauet die Flügel ab, wie auch den Hals. Alsdenn schneidet den Enten den Rücken ganz in der Länge auf, nehmet behutsam das Gerippe mit den Knochen heraus, die Flügel und Keulenknochen löset im Gelenke und laßt sie im Fleische. Mit dem Gerippe und Rückenknochen, nehmet zugleich das Eingeweide und den Kropf heraus, und nachgehends den Brustknochen behutsam auch heraus genommen. Zur Farce nehmet das Fleisch von den Knochen der abgehauenen Flügel und was sonst an den herausgenommenen Knochen sitzet; die Leber, Magen, Herz, geräucherten rohen Schinken, nebst Hammelfleisch aus der Keule, dieses hacket zusammen, und thut dazu, gegen das Feuer in Wasser geweichte und gehackte Trüffeln, fein gehackte Schalotten und Champignons. Machet von 5 Eyern ein ordentliches Rührey, 5 rohe Eyer, ohngefähr ein halb Pfund ausgewaschene Butter, gehackte Citronenschale, gewässerte und gehackte Sardellen, gestossene Gewürznägelein und Englisch Gewürz. Von Kräutern Dragun, Basilicum und Majoran, Salz, geriebene Semmel, rühret dieses alles durcheinander und denn in einen Mörsel gethan und zu einem Teig ge-

gestossen. Füllet hiemit die Enten, und nähet sie weitläuftig zu, bieget ihnen die Flügel und Keulen in Ordnung, daß sie wieder Façon bekommen. Denn nehmet eine flache verzinnete Casserolle, worin die Enten Raum haben, beleget den Boden der Casserolle mit Scheiben Speck, und darauf leget ein gut Theil gehacktes Fleisches, Rinder-Nierentalg, und hierauf gehackte Schalotten; leget die Enten darauf, deckt die Casserolle zu, und nur immer gelindes Kohlenfeuer darunter gehalten, daß sie so sachte schmoren. Kehret sie manchmahl um. Sollte die Brühe darunter zu knapp werden, giesset man ein wenig Bouillon oder Wasser dazu, und läßt sie darinne gar werden. Machet eine Trüffel- oder andere braune Sauce dazu, nehmet die Enten heraus und machet den Faden, womit die Enten zugenähet worden, behutsam heraus, und leget sie mit dem Rücken auf die Schüssel, und die Trüffel- oder andere Sauce darüber.

Auf gleiche Art kann man auch junge Hühner, wenn man ihnen die Haut auf der Brust mit einem Finger gelöset hat, füllen. Denn füllet man von der Farce zwischen Haut und Fleisch, wie auch inwendig in die Hühner, nähet sie zu, und machet sie auf gleiche Art gar, und eine Sauce dazu. Alsdenn

nimmt man, anstatt des Fleisches von den Knochen und des Hammelfleisches, Kalbfleisch, und macht die Farce mit ein wenig süsser Sahne geschmeidig. Will man eine Hammel- oder Kälberbrust zwischen Haut und Fleisch, wie bey der Kälberbrust bey denen Potagen gesagt ist, füllen; so nimmt man zur Hammelbrust, Hammelfleisch, und zu der Kälberbrust, Kalbfleisch, und verfähret damit, wie mit den Enten.

No. 179.

Gebratene Enten mit Castanien.

Die Enten werden, wie gebräuchlich, gebraten, machet dazu folgende Sauce: Röstet in einem Tiegel, in Butter, Mehl und etwas Zucker schön gelbbraun. Es muß so viel Mehl seyn, daß die Sauce davon sämig wird; denn thut dazu fein gehackte Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein paar gestossene Gewürznägelein, Wein, Weinessig, Zucker, Citronenscheiben, woraus die Kerne genommen, in Würfeln geschnittenen Citronat, gekochte und abgezogene Castanien, Salz, wenn es nöthig ist, wer will, kann auch kleine Rosinen und abgebrühete, länglich geschnittene süsse Mandeln nehmen; laßt es auf Kohlenfeuer kochen,

chen, rühret es, daß es sich nicht ansetzet; richtet die Enten trocken an, und die Sauce darüber. Man kann auch die Enten kochen, und etwas vor dem Anrichten in die Sauce legen.

No. 180.

Gebratene Enten mit Kälbermilch.

Die Enten werden am Spieß nicht völlig gar gebraten; leget sie in eine Schüssel, daß die Butter davon lauft, denn leget sie in einen Tiegel, giesset Bouillon dazu, thut dazu abgekochte Kälbermilch, gekochte Morcheln, Salz, in Stücken geschnittene Zwiebeln, eingemachte Champignons, ein paar Lorbeerblätter, ganze Gewürznägelein, Muscatenblumen und Pfeffer; laßt dieses zusammen kochen, machet in Butter Mehl braun, thut es meist zuletzt dazu und laßt es kochen.

Tauben kann man auch auf diese Art zurichten.

No. 181.

Gebratene Enten mit einer Zwiebel-Sauce.

Bratet die Enten am Spieß gar und braun, schneidet viel Zwiebeln scheibig, laßt sie

in Butter weich braten, denn streuet etwas Mehl dazu; wenn dieses braun geworden, giesset man Bouillon dazu, die nicht salzig ist, thut dazu gestossenen Pfeffer und geriebene Muscatennuß; wenn es kocht, legt die kalt gewordenen Enten dazu, laßt es kurz einkochen, daß die Sauce etwas dicke wird. Wenn man bald aufgeben will, gießt man ein paar Löffel Weinessig daran.

No. 182.

Angeschlagene Kälberkeule.

Nehmet eine gebratene kalte Kälberkeule, schneidet das Fleisch davon ab, hackt es klein, nebst fetten Speck und Rinder-Nierentalg, gehackte Zwiebeln, thut es in eine Schüssel, nehmet dazu gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Eyer, Salz, etwas Sahne und in Milch geweichte oder geriebene Semmel; rühret es wohl untereinander, und bestreichet einen Bogen Pappier fett mit Butter. Auf diesen Bogen Pappier schlaget es wieder an den Knochen der Keule, daß es wieder die Figur der Keule bekommt, streuet ein wenig geriebene Semmel darüber, bestecket sie mit abgebrüheten und in der Länge von einandergeschnittenen süssen Mandeln, backet sie in der Tortenpfanne

ne oder beym Bäcker. Man kann das Fleisch auch roh nehmen. Eine Hammelkeule wird eben so gemacht. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, Wein, geschälte Oliven, Capern, Sardellen, eine Citrone, oder eine gekochte und in Scheiben geschnittene Limonie und Zucker. Wer will, kann auch ein wenig Weinessig, Muscatenblumen, Pfeffer oder an deren Stelle Gewürzessig daran nehmen. Man kann auch eine Trüffelsauce dazu nehmen.

No. 183.

Nieren-Schnitte zu backen.

Nehmet die Niere, nebst dem Fett von einem kalten Kälberbraten, nebst etwas von dem Braten, hacket es klein, thut es in eine Schüssel, nehmet dazu Eyer, Sahne, gehackte Petersilie, Salz, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, geriebene Semmel, und rühret es durcheinander; denn nehmet Semmelschnitten, tunket immer eine in Milch, schmieret denn gleich das Gemengete wie ein Finger dicke drauf, streichet es mit einem Messer glatt, backet sie in einer Tortenpfanne, bestreuet sie mit Zucker und esset sie warm. Man kann auch anstatt der Petersilie, gehackte Citronenschale darein nehmen.

No. 184.

Raffiolen.

Man nimmt die Niere vom kalten Kälberbraten, imgleichen etwas vom Braten und rohes Rindermark, von jedem gleich viel, hacket dieses alles durcheinander mit dem Gelben von Eyern, Petersilie, auch etwas geriebenen Parmesan- oder Holländischen Käse, gestossene Muscatenblumen, und ein wenig geriebene Semmel; rühret es in einem Tiegel auf Kohlenfeuer, daß es ein wenig geschmeidig wird. Machet einen festen Teig von gekochtem Wasser, worinnen etwas Butter zergangen, Eyerdotter und Weitzenmehl, rollet selbigen ganz dünne, schneidet davon Schnittchens, thut von dem Gehackten darein und wickelt sie auf. Leget sie in einen Tiegel in kochende Bouillon, leget etwas Butter daran, und laßt es kochen. Unter die Bouillon kann man auch etwas Wein giessen.

No. 185.

Gefüllte Plinzen.

Die Plinzen werden, wie bey denen Kuchen gesagt ist, gebacken; denn nimmt man gestossene süsse Mandeln, welche vorhero abge-

gebrühet worden, gestossenen Zimmet und gestossenen Zucker, etwas Eyerweiß, geriebene Semmel, von beyden letztern aber nicht viel; rühret solches mit etwas Orangewasser durcheinander, füllet damit die Plinzen und rollet sie zusammen; leget sie in eine tiefe zinnene Schüssel, denn kocht Milch auf, und thut darein gestossenen Zimmet und Zucker, rühret sie mit dem Gelben von Eyern ab, giesset sie über die Plinzen, setzet es auf ein ganz gelindes Kohlenfeuer, daß es nur gut durchziehet; oder setzet die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut nur auf den Deckel derselben Kohlenfeuer, und laßt es gelbbraun backen.

No. 186.

Krebs = Schnitte.

Nehmet Krebse nach Belieben, schneidet den Kopf worin das Bittere sitzet, ab, stosset sie roh im Mörsel, thut denn, nachdem es viel Krebse sind, süsse Sahne oder Milch dazu, rühret es wohl durcheinander und schlaget es denn durch einen Durchschlag, daß die Schalen davon kommen; thut das Durchgeschlagene in einen Tiegel mit ganz fein gestossenem Zucker, Zimmet, ein wenig Pfeffer, setzet es auf Kohlenfeuer und rühret es beständig

dig

dig, damit es nicht anbrenne. Wenn es bald gerinnen will, so schlaget das Gelbe von Eyern, nachdem es viel Krebse sind, dazu, laßt es bey stetem Rühren gerinnen, daß es wie Eyerkäse wird. Denn schüttet es in einen Tuch, bindet es so feste, als möglich zusammen, wie einen Pudding, presset es, und wenn es kalt ist, schneidet Schnitte davon. Leget sie auf die Röste, daß sie etwas aufgehn, begiesset sie mit zerlassener Butter, die nicht salzig ist. Machet dazu eine Mandel- oder Weinsauce, welche mit Gelben von Eyern abgerühret, richtet sie an, und die Sauce darüber.

No. 187.

Gespickte Carbonade.

Löset die Rippen mit dem Fleisch von den Rückenknochen des Hammels, die oberste Haut ziehet ab, denn schneidet immer eine Rippe mit dem Fleisch durch, hauet das spitze Ende von den Rippen etwas ab, beschabet das übrige spitze Ende sauber, denn spickt das Fleisch mit kurz und fein geschnittenem Speck, recht sauber, leget sie in einen flachen irdenen Tiegel, leget etwas Butter dazu, und so viel kochend Wasser, daß sie bedeckt sind; laßt sie kochen und einkochen, daß sie zuletzt braun werden.

No. 188.

No. 188.

Farcirte Carbonade.

Verfahret mit den Hammelrippen auf vorige Art; schneidet das Fleisch von den Rippen und hackt es; thut dazu etwas frisches Rinder-Nierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, hackt beydes zusammen klein, und thut dazu Eyer nach Proportion des Fleisches, Salz, Schalotten, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, hackt alles zusammen recht fein, daß es wie ein Teig wird, und formiret sie wieder an die Knochen, daß sie ihre vorige Facon bekommen; schlaget das Gelbe und Weisse von Eyern durch einander, tunkt sie auf beyden Seiten darein, menget geriebene Semmel und Weitzenmehl durcheinander, drückt darein auf beyden Seiten die farcirten Rippen und bratet sie in einem flachen Tiegel in abgeklärter Butter, kehret sie behutsam um, daß sie auf beyden Seiten braun werden. Oder man kann auch, anstatt sie in Butter zu braten, Stücken Pappier fett mit Kälberbutter beschmieren, ein jedes Stück a part einwickeln, auf den Enden das Pappier zusammen kneifen, daß der spitze Knochen heraus bleibt, und auf der Röste auf gelindem Kohlenfeuer langsam braten, und mit dem Pappier zu Tische geben.

No. 189.

No. 189.

Ordinaire Carbonade.

Schneidet die Rippen vom Hammel, wie bey der ersten Carbonade gesagt worden, nehmet ein Messer, hackt sie übers Kreutz auf beyden Seiten, jedoch laßt das Messer nicht zu hart fallen, daß es nicht durchschneidet, denn meliret geriebene Semmel, gehackte Petersilie, gestossenen Pfeffer und Salz durcheinander, schmelzet Butter, kehret die Rippen darin um, und denn in das Gemengete auf beyden Seiten gedrückt; leget sie auf die Röste und laßt sie auf gelindem Kohlenfeuer auf beyden Seiten braun braten. Gebet diese Carbonaden zu Vorkosten.

Man kann diese Carbonade von jungen Schweins- und Kälberrippen, auch auf vorbeschriebene Art machen.

Fünfte Abtheilung.

Von Puddings, Poupetons, Grenaden, Fricandellen, Ochsenzungen, Ragouts, Fricassees, und zum haut gout gehörigen Sachen.

No. 190.

Pudding von Rindermark.

Nehmet drey Viertelpfund Rindermark, schneidet es in kleine Stücken, schlaget dazu 8 Eyer, rühret es untereinander, thut dazu drey Viertelpfund abgebrühete und recht fein gestossene süsse Mandeln, eine gute Hand voll grosse Rosinen, imgleichen kleine Rosinen, ein wenig Salz, von einer Citrone die Schale fein gehackt, ein gut Theil würflich geschnittenen Citronat und ein Nössel süsse Sahne, und rühret alles wohl untereinander. Rühret dazu so viel geriebene Semmel, bis die Sahne eingezogen ist, und laßt es ein we-

nig

nig stehen; alsdenn bindet es in eine Serviette, und verfahret damit eben so, wie oben bey dem Kälbfleisch-Pudding bey denen Potagen gesagt worden; laßt ihn eben so und auch so lange kochen. Man kann auch, anstatt Rindermark, recht frisches Rinder-Nierentalg nehmen, davon die Haut abziehn, in kleine Stücken schneiden, und alsdenn drey Viertelpfund wiegen; es ist eben so gut wie Mark. Hat man nicht Sahne, kann man gute Milch nehmen. Zur Sauce nimmt man ein gut Theil Kirschmus, Wein, gestossenen Zimmet, Zucker, Citronenscheiben, laßt es kochen, thut dazu geriebenes feines Roggenbrodt und laßt die Sauce damit eben kochen; wer will, kann auch etliche gestossene Gewürznägelein dazu nehmen, auch eingemachte Kirschen. Wenn man anrichten will, leget man den Pudding in eine etwas tiefe Schüssel, bindet ihn auf, leget die Serviette über die Schüssel, stülpet die Schüssel, worauf er liegen soll, darauf, und kehret beyde Schüsseln zusammen um, alsdenn nehmet die Serviette ab und richtet die Sauce über den Pudding an. Man kann auch eine holländische Sauce dazu nehmen, oder eine Sauce von eingemachten Kirschen oder Johannistrauben, welche bey dem bebackenen Schinken zu finden ist. Sollte in

der

der Schüssel etwas von der Brühe seyn, worinn der Pudding gekocht ist, muß es allemahl abgegossen werden, ehe die Sauce darüber kommt.

No. 191.

Pudding von Rindfleisch.

Nehmet drey Pfund mager Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in lange schmale Stücken, und schabet das Fleisch von den Sehnen rein ab, thut es in eine tiefe Schüssel; nehmet drey Viertelpfund geräucherten fetten Speck, schneidet selbigen in kleine Würfeln, thut ihn zu dem Fleisch, nebst 8 gut gequerleten Eyern, fein gehackten Zwiebeln, fein gehackte Citronenschale, Salz, gestossene Muscatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und recht trocken gemachten Basilicum; reibet selbigen mit den Händen von den Stengeln, streuet durch einen Durchschlag etwas dazu und rühret alles gut durcheinander. Wenn dieses geschehen ist, so giesset dazu drey bis vier Löffel recht heisse geschmolzene Butter, rühret es wieder gut durcheinander, bindet es in eine Serviette, wie schon beschrieben worden, und kochet ihn vier Stunden. Zur Sauce röstet so viel fein Weitzenmehl, als

nöthig ist, der Sauce die gehörige Dicke zu geben, in Butter gelbbraun; laßt es ein wenig kalt werden, und rühret dazu Bouillon; thut dazu Citronenscheiben, Capern, Muscatenblumen, Pfeffer, eine ganze Zwiebel, und laßt es zusammen kochen; man kann auch Champignons, Trüffeln, Mouserons, Morcheln daran nehmen, oder anstatt dessen Champignonspulver. Giesset die Sauce über den angerichteten Pudding.

No. 192.

Pudding von Kalbsfüssen.

Nehmet 6 bis 8 Kalbsfüsse, kochet selbige in Wasser und Salz weich, schneidet alsdenn das Fleisch von den Knochen, hacket es und thut dazu frisches abgezogenes klein gehacktes Rinder-Nierentalg, nebst Salz, 8 Eyern, gestossene Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer, Sahne oder Milch, gehackte Petersilie, gehackte Zwiebeln und geriebene Semmel. Rühret alles wohl untereinander, bindet es in eine Serviette, wie schon gesagt, und laßt es drey Stunden kochen. Machet dazu eine Sauce von Petersilienwurzeln, gehackte Petersilie, Muscatenblumen, Bouillon, Butter und geriebene Semmel. Eben

diese

diese Sauce nimmt man auch zu dem Pudding von Kalbfleisch, wenn man ihn so, und nicht in die Potage gebrauchen will.

No. 193.

Pudding von Zwieback.

Nehmet für einen Groschen Zwieback und für 4 Pfennige Semmel, schneidet solches in Stücken, und giesset darauf ein Quart kochende Milch, laßt es gegen dem Feuer weichen, daß es sich aber ja nicht ansetzet. Denn nehmet ein gut Stück Butter, reibet sie in einer tiefen irdenen Schüssel, mit der hölzernen Keule nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird, reibet allmählig das Gelbe von 12 Eyern dazu, und von zwey Citronen die abgeriebene Schale, nebst etwas Salz; denn allmählich das Geweichte mit der Milch dazu gerühret, nebst etwas Weitzenmehl. Denn schlaget das Weisse von denen 12 Eyern zu einem steifen Schaum, und rühret es zuletzt mit einer Kelle dazu. Bindet es in eine Serviette, wie bey dem Kalbfleisch-Pudding bey denen Potagen gesagt ist. Kochet ihn eben so, aber nur eine gute Stunde. Nehmet ihn denn, wie beym Pudding von Rindermark gesagt ist, aus der Serviette, und besteckt ihn mit ab-

gebrüheten und in der Länge geschnittenen süssen Mandeln. Machet eine von denen, bey dem Pudding von Rindermark beschriebenen Saucen dazu, und richtet sie über den Pudding an.

No. 194.

Englischer Pudding.

Man nimmt Semmel, weichet solche in Milch, daß die Milch alle einzieht, und solche davon vollkommen weich wird, thut dazu abgezogenes und gehacktes frisches Rinder-Nierentalg, kleine und grosse Rosinen, Eyer, gestossene Muscatenblumen, abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, gehackte Citronenschalen und Salz, alles nach Proportion der Semmel, rühret selbiges gut durcheinander, schmieret eine Forme, oder in Ermangelung der Forme, eine tiefe, aber nicht weite verzinnete Casserolle fett mit kalter Butter, streuet darauf fein geriebene Semmel, thut dieses hinein und bäckt es in einem Backofen. Machet eine Sauce dazu von Wein, Muscatenblumen, Butter, Capern, Citronen, gebrüheten und geschnittenen Mandeln, rühret sie mit Eyern ab, und giesset sie bey den Pudding.

No. 195.

Pudding von Reiß.

Kochet Reiß in Milch weich und recht dicke, wenn selbiger kalt ist, thut dazu Butter, das Gelbe von Eyern, gestossene Muscatenblumen, rühret es wohl untereinander, und hacket Mark oder frisches abgezogenes Rinder-Nierentaig. Wenn es gut zusammengeschlagen ist, thut dazu grosse und kleine Rosinen, fein geschnittene Mandeln, gehackte Citronenschalen und gestossenen Zimmet. Das Weisse von den Eyern wird zu Schaum geschlagen und dazu gerühret; backet es auf die vorige Art, und machet eine Sauce dazu von Milch, gestossenen Mandeln, Zimmet, Zucker, und rühret sie mit Eyern ab. Will man den Krebs-Pudding, welcher bey denen Potagen zu finden ist, ohne Suppe nehmen, so machet man eine Sauce dazu von Bouillon, ausgepellten Krebsschwänzen, Krebsbutter, Spitz- oder andern kleinen gekochten Morcheln, gestossene Muscatenblumen, geriebene Semmel, und wenn man es haben kann, auch geschnittenen abgekochten Spargel, oder abgekochten Blumenkohl, oder ausgepellte junge grüne Erbsen.

No. 196.

Pudding von Hecht.

Nehmet einen etwas grossen Hecht, schuppet ihn, machet das Fleisch von den Gräten, hacket es mit einem guten Stück Butter klein, thut es in eine tiefe Schüssel, schlaget dazu 8 ganze Eyer, und von 8 Eyern das Gelbe, gestossene Muscatenblumen, würflich geschnittenen Citronat, grosse und kleine Rosinen, fein gehackte Citronenschalen, Sahne oder gute Milch, geriebene Semmel und Salz; rühret alles gut durcheinander, und backet es auf vorige Art, oder kocht es in einer Serviette, wie bey denen vorigen gesagt ist. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, worunter ein wenig Zucker, Wein, Capern, kleine Rosinen, und Citronenscheiben. Man kann auch ein wenig von dem Gewürz- oder andern Essig dazu giessen, und wenn es nöthig ist, noch Zucker. Kocht man selbigen, so nimmt man anstatt des braunen Mehls, weiß Mehl, wie bey dem Artikel vom braunen Mehl gesagt ist.

No. 197.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch, wie beym Stockfisch bey denen Fischen gesagt ist, völlig bis

zum

zum Aufgeben präpariret ist, giesset das Wasser durch einen Durchschlag ab, nehmet alle Gräten und Haut davon, salzet selbigen und lasset ihn im Durchschlag gut ablecken. Schneidet von alter Semmel die Kürste ab, giesset auf die Krume nur so viel Milch, wie einzieht. Nehmet nach Proportion des Stockfisches, ein gut Stück Butter, reibet sie in einer tiefen Schüssel, mit der hölzernen Keule nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird, denn schlaget das Gelbe von Eyern allmählig dazu, reibet es bey jedem Gelben vom Ey, immer nach einer Seite gut durch, und thut dazu Salz, etliche Löffel süsse Sahne, gestossene Muscatenblumen, die geweichte Semmel, wer will, auch fein gehackte Schalotten und gehackte Petersilie, und reibet es nach einer Seite gut durch. Das Weisse von den Eyern schlaget zu einem steifen Schaum, und rühret es meist zuletzt darunter, und ganz zuletzt den in kleinen Stücken gepflückten Stockfisch mit einer Kelle darunter. Backt ihn, wie den Englischen Pudding, oder kocht ihn in einer Serviette, wie schon gesagt ist; aber nur eine gute Stunde. Machet eine Sauce dazu.

No. 198.

Poupeton von Fleisch.

Machet ein Fricassee von in Stücken geschnittenen jungen Tauben oder jungen Hühnern, laßt Kälbermilch einmahl aufkochen, thut sie denn dazu nebst gekochten Morcheln, Bouillon, ein wenig gestossenen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, Butter, oder Krebsbutter, Salz, und laßt es kochen. Thut dazu, wenn man sie hat, Artischockenstiele, eingemachte Champignons, gekochte und ausgepellte Krebse, ein wenig geriebene Semmel; wenn es gut ist, laßt es kalt werden. Machet eine von den Kalbfleisch-Farcen. Denn leget das Fricassee in eine zinnene Schüssel, recht ordentlich und hoch, aber nicht auf den Rand der Schüssel, und giesset von der Sauce dazu bis an den Rand der Schüssel. Denn legt auf den Rand der Schüssel, wenn selbiger mit dem Gelben von Eyern bestrichen ist, Farce; nehmet einen Bogen Pappier, schmieret ihn in der Rundung so groß als man zur Bedeckung des Fleisches braucht, fett mit kalter Butter, denn streichet die Farce darauf, deckt die Farce auf das Fleisch, nehmet eine heisse Feuerschaufel, haltet sie einen Finger breit über das Pappier,

daß

daß die Butter schmelzet; und sich das Pappier abnehmen läßt, denn streichet es mit einem warmen Messer glatt, und mit dem Rand zusammen, daß es aussiehet wie eine Schüsselpastete; bestreuet es mit geriebener Semmel, und darauf ganz kleine Stückchens Butter, backt es im Backofen oder in einer Tortenpfanne, wenn auf dem Boden derselben Salz oder Sand gestreuet ist, daß die Schüssel nicht schmelzet; und gebt ihm auf dem Deckel der Tortenpfanne die meiste Hitze. Die übriggebliebene Sauce gebet in einem Saucennapf warm dazu, wenn man sie zu Tische bringet.

No. 199.

Poupeton mit einem Rand von Hecht.

Nehmet einen Hecht, schuppet selbigen, ziehet die Haut davon ab, macht das Fleisch von den Gräten, hackt es klein, thut ein gut Stück Butter, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, Eyer und geriebene Semmel dazu; hackt alles durcheinander, und macht es auf den Rand einer zinnenen Schüssel, wenn selbige mit Gelben von Eyern bestrichen ist, 2 oder drey Finger hoch, nachdem man viel Farce hat, streicht es mit

einem warmen Messer glatt und auch bunt; laßt diesen Rand in einer Tortenpfanne, worauf nur oben gelindes Feuer, etwas antrocknen. Füllet diesen Rand mit einem fertigen und wieder kalt gewordenen Fricassee von in Stücken geschnittenen jungen Hühnern, jungen Tauben, Lamm- oder Kalbfleisch, welches man will, gekochten Morcheln, der Hechts-Leber, Krebsschwänzen, eingemachten Champignons, Fleischklöschens, Bouillon, eine ganze Zwiebel, Pfeffer, Muscatenblumen, ein Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter, worin ein wenig Mehl gerühret worden; laßt es aber nicht zu weich kochen. Wenn das Fricassee eingelegt ist, giesset etwas von der Sauce darüber, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestreuet so wohl den Rand als das Fleisch mit geriebener Semmel, und backt es in einer Tortenpfanne, oder im Backofen. Die übrige Sauce gebt dazu, wenn es zu Tische gebracht wird. Man kann auch anstatt des Hechtes, einen Karpfen nehmen.

No. 200.

Poupeton mit einem Rand von Reiß.

Nehmet Reiß, waschet ihn, kochet selbigen in süsser Milch recht dicke, aber nicht all-

allzu weich, und laßt ihn kalt werden; denn nehmet ausgewaschene Butter, thut sie in eine tiefe Schüssel, haltet sie ein wenig gegen das Feuer, daß sie schmeidig wird; denn reibet sie mit der Keule zu Sahne, schlaget allmählig das Gelbe von etlichen Eyern dazu, reibet es wohl durch, thut den Reiß dazu, nebst gestossenen Muscatenblumen, rühret es wohl durch, setzet davon einen Rand auf eine zinnene Schüssel, wie beym vorigen gesagt worden, und laßt ihn auch so antrocknen. Vorhero kocht in Wasser und ein wenig Salz Blumenkohl ab, daß er meist weich ist, laßt selbigen ablecken und kalt werden. Kochet Krebse ab, machet davon die Schwänze aus, und verfertiget von den übrigen rothen Schalen Krebsbutter. Nehmet zur Sauce etwas ausgewaschene Butter, rühret darein ein wenig Mehl und das Gelbe von ein paar Eyern, gestossene Muscatenblumen, Salz und süsse Sahne; setzet den Tiegel auf Kohlenfeuer und rühret sie bis sie ein wenig dicke wird; denn laßt sie wieder etwas kalt werden. Leget den Blumenkohl in den angetrockneten Rand und die Krebsschwänze dazwischen; rühret die Krebsbutter in die Sauce, und übergiesset damit den Blumenkohl und die Krebse, daß es damit bedeckt ist; streuet etwas geriebe-

ne

ne Semmel darüber und backt es. Die übrige Sauce gebt warm dazu auf den Tisch.

No. 201.

Poupeton mit einem Rand von Krebsen.

Nehmet ein Schock rohe Krebse, waschet sie und brechet ihnen die Scheeren ab; stosset selbige und querlet sie mit einem Quart unaufgekochter kalter Milch gut durcheinander; rühret diese Masse durch ein Sieb, querlet 5 Eyer, giesset die durchgegossene Milch dazu, nebst etwas kalter Butter; giesset es in eine verzinnete Casserolle und laßt es auf Kohlenfeuer rinnen, wie einen Eyerkäse; denn giesset es in einen Durchschlag, daß es rein abläuft und thut es in eine Schüssel; nehmet dazu drey Eyer, ein gut Stück Butter, Zucker, geriebene Semmel, rühret es wohl untereinander, legt es auf den mit Gelben von Eyern bestrichenen Rand der Schüssel, und machet es mit einem warmen Messer glatt und bunt; laßt selbigen, wie den vorigen, antrocknen. Kochet die Krebse, wovon die Scheeren vorhero abgebrochen worden, pellet die Schwänze davon aus; nehmet junge Hühner, junge Tauben, Kalbfleisch oder auch

alte

alte Hühner, was man will, schneidet es in Stücken, wie zu Fricassee, und kocht es in einem Topfe; wenn es gar ist, aber nicht allzu weich, thut es in einen Tiegel, und nehmet dazu Muscatenblumen, gekochte Morcheln, abgekochten Blumenkohl, oder Spargel, die Krebsschwänze, Krebsbutter, worein ein wenig Mehl gerühret wird, und Salz; giesset von der Bouillon dazu, und laßt es kochen. Wenn es kalt ist, leget es auf die Schüssel in den Rand, giesset so viel Sauce dazu, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestreuet so wohl das Inwendige als auch den Rand mit geriebener Semmel, backt es in der Tortenpfanne oder im Backofen, es darf nur eine gute Stunde backen. Die übrige Sauce gebt dazu, wenn es zu Tische gebracht wird.

No. 202.

Grenade von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kälberkeule, machet die Haut davon, schneidet davon Scheiben wie ein Finger dick, spickt sie an einer Seite recht sauber. Denn nehmet Kälbermilch, kocht sie ein wenig in Wasser, giesset das Wasser ab, thut sie in einen Tiegel, nebst gekochten Spitz- oder andern kleinen Morcheln, abgekoch-

kochten und ausgepellten Krebsen, Krebsbutter und Muscatenblumen, giesset Bouillon dazu und geriebene Semmel, laßt es aber nicht lange zusammen kochen, und laßt es kalt werden. Machet eine Farce von Kalbfleisch. Wenn dieses alles fertig ist, nehmet eine Forme, oder in Ermangelung einer Forme, eine tiefe aber nicht weite verzinnete Casserolle, schmieret sie fett mit kalter Butter, schneidet dünne Scheiben fetten Speck, leget sie auf den Boden und rund umher dichte an einander, drückt sie an die Butter feste; denn nehmet die gespickten rohen Stücken Kalbfleisch, leget die gespickte Seite auf den Speck auf den Boden und auf der Seite so dichte an einander, als es nur möglich; denn nehmet von der Farce, schmieret selbige auf das Fleisch, etwa eines kleinen Fingers dick, daß das Fleisch ganz damit bedeckt wird; denn leget das Gekochte ordentlich und dichte hinein. Wenn man Austern haben kann, leget man welche dazwischen. Denn leget Scheiben von ungespickten Kalbfleisch darüber und bedeckt es damit, und denn wieder von der Farce, streichet es rundum gut an, daß es zusammen hält; bedeckt es denn mit kalter Butter fett beschmiertem Pappier und laßt es im Backofen backen. Wenn es angerichtet wird, so

stül-

stülpet die Schüssel, worauf es soll angerichtet werden, auf die Casserolle, kehret es zusammen behutsam um, daß die Grenade auf die Schüssel fält; denn nehmet den Speck davon behutsam ab, und gebet warm gemachte Sauce von dem Gekochten in einen Saucennapf dazu. Dieses kann man auch von jungen Hühnern, die etwas groß sind, machen, davon aber nimmt man nur die beyden Stücken von der Brust zum Spicken, das übrige wird, wie oben gesagt, gekocht, und zum Füllen der Grenade gebraucht. Uebrigens wird auf gleiche Art verfahren.

No. 203.

Grenade von Blumenkohl.

Nehmet kleine runde Köpfe Blumenkohl, beputzet sie, schneidet die Stiele kurz davon ab, jedoch so, daß sie nicht auseinander fallen, kochet selbige ab, aber nicht ganz weich, laßt das Wasser davon ablecken. Machet ein gutes Fricassee von in Stücken gehauenen jungen Hühnern, oder jungen Tauben, oder Lammfleisch mit guter Bouillon, Muscatenblumen, ausgepellten Krebsen, gehackten Morcheln, Krebsbutter, ein wenig geriebene Semmel, und was man sonst will; kochet es aber nicht zu weich und laßt es kalt wer-

werden. Machet eine Kalbfleischfarce. Nehmet eine Forme oder Casserolle, wie vorhin gesagt, beschmieret sie mit kalter Butter, und belegt sie mit Speck auf vorige Art; den Blumenkohl, setzet mit der Blumenseite auf den Speck, recht dichte einen Kopf an den andern, so wohl am Boden als an den Seiten herum, denn schmieret die Farce in die Hölungen bey dem Kohle, und etwa wie ein kleiner Finger dick noch drüber, streichet es glatt, und bestreichet es mit geschlagenen Eyern; denn leget das Fricassee hinein, streichet von der Farce darüber, aber dicker, als inwendig, befestiget es an den Seiten gut, damit es zusammen hält, leget ganz dünne Scheiben Kalbfleisch darauf, und deckt es zu mit Pappier, so fett mit kalter Butter beschmieret ist. Laßt es im Backofen backen, richtet es recht behutsam an, auf vorige Art und nehmet sehr behutsam den Speck davon ab. Gebet die Sauce von dem Fricassee warm gemacht dazu; hat man Austern, kann man auch, wenn man das Fricassee einlegt, welche dazwischen legen.

No. 204.

Fricandellen.

Nehmet eine Kälberkeule, ziehet die Haut davon ab, schneidet sie in lauter Stückchens

chens wie ein Finger lang, und wie ein kleiner Finger dick, und wie drey Finger breit, spickt sie mit sauber geschnittenem Speck, wie ein Rebhuhn, leget sie ein Weilchen in kaltes Wasser, thut ein halb Pfund Butter in einen Tiegel, nehmet die gespickte Fricandellen aus dem Wasser, leget sie dazu nebst 6 Sardellen, welche gewässert, von den Gräten gemacht und klein gehackt sind, eine Citrone in Scheiben geschnitten, ganzen weissen Pfeffer, gebrochene Muscatenblumen, deckt den Tiegel zu und verklebt ihn; laßt es auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Stunde kochen.

No. 205.

Fricandellen mit Austern.

Schneidet eine Kälberkeule eben so wie die vorige, spickt sie auch so, denn kreuschet Butter in einem Tiegel, leget die Fricandellen darein und laßt sie gelbbraun werden; giesset etwas Bouillon dazu, laßt es ein wenig kochen, denn thut dazu Austern mit ihrem Wasser, Citronenscheiben, Pfeffer, einen Löffel Weinessig, und laßt es kurz einkochen.

No. 206.

Gebratene Fricandellen gefüllet mit Austern.

Schneidet die Fricandellen, wie schon gesagt, von einer Kälberkeule, aber breiter und dünner, spickt sie eben so, leget in die ungespickte Seite eine Auster, rollet es zusammen, daß die gespickte Seite auswendig kommt, umwickelt sie mit einem Faden Zwirn, stecket sie quer durch an Vogelspiesse, bindet selbige an ein Bratspieß, und bratet sie mit Butter gar. In die Bratensauce drücket Citronensaft, richtet sie an, und leget die Fricandellen darein. Hat man nicht Austern, füllet man sie mit einer Farce von Kalbfleisch.

No. 207.

Fricandellen, auf andere Art.

Kochet Kalbfleisch; wenn es halb gar ist, schneidet es in längliche Stücken, laßt Butter in einem Tiegel gelbbraun werden, thut die Fricandellen darein, nebst in Scheiben geschnittene Zwiebeln, laßt es zusammen gar und gelbbraun braten. Wenn man es anrichtet, streuet gestossenen Pfeffer darüber, und drückt Citronensaft dazu.

No. 208.

Gebackene Austern.

Nehmet ein gut Theil frische ausgewaschene Butter, rühret sie zu Sahne; thut dazu vorhero ohne Salz abgekochtes Hechtfleisch, das von den Gräten gereiniget, und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, gestossene Muscatenblumen und Wasser von den Austern, so man einlegen will. Rühret dieses alles wohl untereinander, und so viel fein geriebene Semmel dazu, daß es dicke genug wird; nehmet reifige grosse Muschelschalen; oder in Ermangelung derer, tiefe recht rein gemachte Austerschalen, leget etwas von der Farce darein, denn ein oder zwey, auch wenn man will, mehrere Austern darauf; bedeckt sie mit Farce, so hoch wie man will, streichet es mit einem warmen Messer glatt, und kerbet sie bunt; denn backt sie in der Tortenpfanne, und gebet ihnen unten und oben Kohlenfeuer; wenn sie zu Tische gebracht werden, gebt Citronen dazu zum überdrücken.

No. 209.

Farcirte Ochsenzungen.

Kochet die Ochsenzunge aus Wasser und Salz weich, ziehet die Haut davon ab, hacket

das Fleisch so hinten am Schlund sitzet, thut dazu Eyer, gehackte Citronenschale, gestossene Muscatenblumen, kleine Rosinen, geriebene Semmel, und machet davon eine Farce. Schneidet die Zunge in der Länge von einander, machet die Farce auf die von einandergeschnittene Seiten der Zunge, streichet es mit einem Messer glatt, bestreichet sie mit geschmolzener Butter, leget sie in eine Tortenpfanne, machet nur auf den Deckel Feuer und backet sie braun. Machet eine Sauce dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, Wein, Capern, Citronenscheiben, Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man sonst will.

No. 210.

Gefüllte Ochsenzungen.

Wenn die Ochsenzunge aus Wasser und Salz weich gekocht ist, ziehet sie ab, schneidet den Schlund davon, schneidet sie in der Länge von einander, und denn schneidet das Fleisch heraus, hackt es, thut dazu Eyer, kleine Rosinen, gehackte Petersilie, gestossene Muscatenblumen und geriebene Semmel; rühret es wohl durcheinander und füllet es wieder in die ausgeschnittene Ochsenzunge; beschmieret die Tortenpfanne mit Butter, legt

sie

sie hinein, bestreichet sie öfters mit geschmolzener Butter, backet die Farce braun, machet die vorige Sauce dazu, richtet sie an, und leget die beyden Stücken Ochsenzungen darauf.

No. 211.

Geröstete Ochsenzunge.

Wenn die Ochsenzunge weich gekocht und abgezogen ist, schneidet sie in der Länge von einander, kehret sie um in Mehl, lasset Butter in einem flachen Tiegel kreuschen, leget sie darein und kehret sie ofte um, daß sie gelbbraun wird; leget sie in einen tiefen Tiegel, giesset dazu Bouillon, nebst gestossenen Muscatenblumen, Pfeffer, ein paar Gewürznägelein, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Capern, Citronenscheiben; laßt sie hiemit einkochen.

No. 212.

Ochsenzunge mit einer Aepfelsauce.

Nehmet ein gut Theil Rostocker- oder andere saure Aepfel, schälet sie, schneidet sie in Stücken die nicht gar groß sind, bis an die Herzen ab, thut sie in einen Tiegel, giesset Wasser darauf, aber nicht zu viel; wenn sie weich gekocht sind, rühret sie durch einen

Durchschlag in den Tiegel, worin die Sauce bleiben soll; giesset rothen Wein dazu, länglicht geschnittene Citronenschale, gestossenen Zimmet und Zucker, und laßt es kochen. Es müssen so viel Aepfel seyn, daß die Sauce davon dicke genug wird; richtet sie über die gekochte, abgezogene und in der Länge von einandergeschnittene Ochsenzunge an.

No. 213.

Ochsenzunge mit einer Cardamomen-Sauce.

Man nimmt eine ziemlich grosse Schnitte Brod, röstet solche recht hart und gelbbraun; wenn sie kalt, brechet sie in Stücken, thut sie in einen Tiegel, und giesset darauf zwey Theile Wein und einen Theil Bouillon, laßt es auf Kohlen ganz weich kochen; denn rühret es durch einen Durchschlag; wenn es zu dicke ist, giesset noch Wein und Bouillon dazu. Thut dazu ein gut Theil fein gestossene Cardamomen, etliche Gewürznägelein, Zimmet, Pfeffer, Zucker, eine Citrone ohne Schale in Scheiben geschnitten, die Hälfte von der Schale, aber fein würflich geschnitten. Denn nehmet die schon gar gekochte Ochsenzunge, schneidet den Schlund davon, ziehet die

die Haut ab, schneidet sie in der Länge von einander, leget sie in die Sauce, und laßt sie eine Viertelstunde darin kochen; wenn man sie anrichtet, wird die andere Hälfte von der Citronenschale fein würflich geschnitten und darüber gestreuet.

No. 214.

Gefüllte Citronen.

Schneidet Citronen in der Länge von einander; machet das Saure heraus, laßt sie ein paar mahl in Wasser aufkochen, nehmet solche alsdenn heraus und laßt sie wieder kalt werden. Denn nimmt man zu jeder Citrone ein Ey, fein gestossene süsse Mandeln, gestossene Cardamomen, Zimmet, etwas Muscatenblumen, geriebene Semmel, und etwas geschmolzene Butter; rühret es alles wohl untereinander, und füllet es in die halben Citronen, und backt sie in abgeschmolzener Butter. Machet dazu eine Sauce von dem Gelben von Eyern, Zucker, gehackte Citronenschale, Citronensaft, Wein, gestossene Cardamomen; rühret es auf Kohlenfeuer bis es dicke wird, und giesset es über die Citronen, wenn sie angerichtet sind.

No. 215.

Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden geschälet, an einem Ende etwas abgeschnitten und denn ausgehölet. Nehmet Hammelfleisch, schabet es von den Sehnen, den Abgang kochet, daß man Bouillon bekommt; thut es zu dem geschabten Fleisch, Eyer, geriebene Muscatennuß, geschmolzene Butter, Salz und geriebene Semmel, rühret es untereinander, und füllet es in die Gurken. Die übrige Farce wickelt in Weinblätter, umwickelt sie mit einem Faden Zwirn, leget alles in einen Tiegel, nebst etwas klein geschnittenen Weinranken, Butter, ganze Muscatenblumen, Pfeffer und ganze Zwiebeln; giesset die Bouillon darauf, und laßt es sachte kochen, kehret sie behutsam um, daß sie allerwärts weich werden, und laßt die Brühe kurz einkochen; nehmet den Zwirn davon.

No. 216.

Artischocken-Stiele oder Boden zuzurichten.

Von den Artischocken schneidet man die Stengel und unten rund herum alle harte Blätter sauber ab, und denn so weit, als

der

der Stiel gehet, oben glatt abgeschnitten, eine Weile ins Wasser gelegt, und denn gekocht, aber nicht zu mürbe; denn in kaltes Wasser gelegt, alles Unreine, so noch daran sitzet, sauber abgeputzet, und wieder abgewaschen. Brauchet sie an Ragouts und allen Saucen, woran sie sich passen, wenn sie vorhero in Stücken geschnitten sind.

No. 217.

Braun Mehl zu machen.

Leget Butter in einen Tiegel, laßt sie gelbbraun werden, denn thut nach Proportion fein Weitzenmehl dazu, rühret es beständig mit einem hölzernen Löffel, über Kohlenfeuer, bis es braun genug ist. Machet man dieses Mehl an Saucen oder Ragouts, woran sich Zucker schickt, so kann man mit dem Mehl auch ein wenig geriebenen Zucker in die Butter rühren, so bekömmt es eine gute Farbe. Will man an die Saucen oder Ragouts zugleich Zwiebeln nehmen, so hackt man sie klein, thut sie in das heisse braune Mehl, und rühret es zusammen durch. Man kann sich auch dieses braune Mehl in Vorrath machen, und in einem irdenen Geschirr aufheben, so kann man geschwinde ein Ragout, oder braune

Sauce verfertigen. An Suppen und weissen Gerichten, macht man weiß Mehl; laßt Butter in einem Tiegel heiß, aber nicht braun werden, rühret darein Mehl, rühret es, und laßt es zusammen kochen. Man kann dieses auch in Vorrath machen.

No. 218.

Ragout von Hammelzungen.

Kochet die Hammelzungen, ziehet denn die Haut davon ab, und bepußet sie, laßt sie kalt werden und schneidet sie in der Länge von einander. Bestreuet sie mit Mehl, bratet sie mit Speck, daß sie gelbbraun werden; machet in Butter braun Mehl, thut dazu klein geschnittene Zwiebeln, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, giesset Bouillon dazu und laßt es kochen. Denn thut dazu Citronenscheiben und Capern, thut die Zungen dazu, und laßt sie ein wenig damit kochen; denn richtet sie an.

No. 219.

Ragout von Reh- oder Hasenbraten.

Schneidet den Braten, die Knochen hauet in Stücken, thut selbige in eine Casserolle oder Tiegel; thut dazu die Bratensauce,

ein

ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, zwey Lorbeerblätter, gehackte Schalotten, etliche gewässerte und gehackte Sardellen, Capern, Bouillon, und laßt es kochen; zuletzt thut geriebene Semmel daran, daß die Brühe eben wird. Hat man keine Bratensauce, so brattet man die Schalotten in Butter, und thut ein wenig geriebene Muscatennuß dazu.

No. 220.

Ragout von Wild- oder Hammelbraten, auch Rindfleisch.

Schneidet und hauet es zum Ragout, thut es in einen Tiegel oder Casserolle, giesset dazu Bouillon und Wein, grosse und kleine Rosinen, geriebene Muscatennuß, gestossenen Zimmet, ein wenig Zucker, viel Citronenscheiben, Butter, und laßt es kochen; zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und laßt es sämig kochen.

No. 221.

Ragout von Rebhühnern.

Die gebratenen Rebhühner werden in Stücken geschnitten, in eine zinnene Schüssel gelegt, nebst abgekochter Kälbermilch, Trüffeln, Austern, gestossene Muscatenblumen, Citronenscheiben, von der Bratenbutter, oder an-

andere Butter, Bouillon, und ein wenig geriebene Semmel; lasset es zugedeckt auf der Kohlenpfanne durchkochen.

No. 222.

Ragout von Rebhühnern, auf andere Art.

Reibet Parmesan- oder andern guten Käse, meliret selbigen mit geriebener Semmel, streuet davon auf den Boden einer zinnenen Schüssel, wie auch fein gehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, gehackte Citronenschale, geriebene Muscatennuß, und Stückchens Butter; schneidet die gebratenen Rebhühner in Stücken, und leget sie darauf; giesset gute Bouillon dazu, und laßt es zugedeckt auf der Kohlenpfanne kochen.

No. 223.

Ragout von Schnepfen.

Schneidet die gebratenen Schnepfen in zwey oder vier Theile, leget sie in eine zinnene Schüssel; leget dabey abgeschälte Oliven, eingemachte Champignons, gekochte und in Stücken geschnittene Artischockenstiele, nehmet Butter, schmelzet sie, rühret ein wenig Mehl darein, giesset Bouillon dazu, rühret

ret es durcheinander, und gieſſet es zu den Schnepfen, nebſt Citronenſaft; laßt es zugedeckt auf der Kohlenpfanne kochen.

No. 224.

Ragout von Kälberbraten.

Schneidet Kälberbraten in groſſe Scheiben, laßt ſie in Butter braun werden; denn thut ſie in eine warm gemachte tiefe zinnene Schüſſel nebſt der Butter, worin ſie gebraten, thut dazu ausgewäſſerte und gehackte Sardellen, rühret ſie von einander, thut dazu ein wenig Bouillon, zwey Lorbeerblätter, geſtoſſenen weiſſen Pfeffer und Citronenſaft; laßt es auf der Kohlenpfanne zuſammen durchkochen.

No. 225.

Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Machet etwas Mehl in Butter braun, thut dazu gewäſſerte und gehackte Sardellen, rühret ſie darin klein, gieſſet dazu Bouillon, die nicht ſehr ſalzig iſt, Citronenſchale und geſtoſſene Muſcatenblumen; thut den geſchnittenen Braten hinein, und laßt es in einem Tiegel kochen.

No. 226.

Ragout von Kälberbraten.

Lasset ein gut Stück Butter kreuschen, rühret dazu so viel Mehl, daß das Ragout davon eben werden kann, denn schneidet dazu ein paar Zwiebeln ganz klein, rühret und laßt es zusammen braten, bis es braun genug ist, thut dazu ein oder zwey Löffel Weinessig, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, die Braten-Jus und Bouillon, thut die geschnittenen und in Stücken gehauene Braten dazu, auch eingemachte Champignons, und laßt es zusammen kochen. Man kann auch anstatt des Weinessigs, Citrone nehmen, auch kann man gekochte Morcheln daran thun.

No. 227.

Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Schneidet und hauet den Braten klein, thut ihn in eine tiefe zinnene Schüssel, thut dazu einen wohlgewässerten und klein gehackten Hering, fein gehackte Zwiebeln, ein gut Theil geriebenen Parmesan- oder andern guten Käse, geschnittene Citronenschale, geriebene Muscatennuß, Wein und Rindfleischbrühe, kochet Morcheln, hackt sie klein, thut sie auch da-

dazu, nebst Krebsbutter, ausgepellte Krebsschwänze, laßt es auf der Kohlenpfanne kochen. Zuletzt thut geriebene Semmel daran, und laßt es damit durchkochen.

No 228.

Ragout von Kälberbraten, auf andere Art.

Man nimmt die Niere von dem Braten, ohne Fett, nebst etwas von dem Braten, hackt es klein mit frischen abgezogenem Rinder-Nierentalg, thut dazu Eyer, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und geriebene Semmel; hackt alles durcheinander klein, machet runde Klöschens davon, wälzet sie ein wenig in Mehl; thut Butter in einen flachen Tiegel, laßt sie kreuschen; thut die Klösse hinein und laßt sie braun braten. Man kann auch anstatt dieser Klösse, Bratwurstklösse nehmen. Leget sie in einen tiefen irdenen Tiegel, giesset dazu kräftige Bouillon, den geschnittenen Braten, gekochte Morcheln, Champignons, zwey ganze Zwiebeln, zwey Lorbeerblätter, Citronenschale, ganzen Pfeffer, Englisch Gewürz und Muscatenblumen, laßt es kochen. Zuletzt thut dazu geriebene Semmel und laßt es, so viel nöthig, einkochen.

No. 229.

Ragout von Kälberbraten mit Krebsen.

Man schneidet vom Braten aus der Keule dünne Schnitten, leget sie in eine Casserolle, thut dazu Bouillon, ausgepellte Krebsschwänze, Citronenscheiben, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, eine Zwiebel, Krebsbutter, worin ein wenig Mehl, und laßt es zusammen durchkochen.

No. 230.

Ragout von wilden oder zahmen Schweinebraten.

Nehmet viel klein geschnittene Zwiebeln, laßt sie mit Bouillon weich kochen, thut dazu ein gut Theil Pfeffer, leget den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten hinein, nebst der Braten-Jus, und so viel von dem Fett, als nöthig ist, und laßt es kochen. Ist die Sauce von den Zwiebeln nicht eben genug, thut ein wenig geriebene Semmel dazu, wer will, auch Weinessig.

No. 231.

Ragout von Hammelbraten.

Nehmet Butter, laßt sie kreuschen, thut darein etwas Mehl, laßt es braun werden,

den, giesset Bouillon dazu, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Citronenscheiben, etliche gewässerte und gehackte Sardellen und Capern, thut den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten dazu, und laßt es zusammen kochen.

No. 232.

Ragout von Hammelbraten, auf andere Art.

Schneidet Zwiebeln in kleine Stücken, bratet sie in Butter, thut dazu etwas geriebenen fein Roggenbrodt, gestossene Wacholderbeeren, laßt es mit den Zwiebeln ein wenig braten, giesset dazu Bouillon, ein wenig Weineßig, ein klein wenig Zucker, und gestossenen Pfeffer, thut den geschnittenen und in Stücken gehauenen Braten dazu, und laßt es zusammen aufkochen.

Zu allen diesen Ragouts, kann man die Schüssel, in welcher sie angerichtet werden sollen, mit Knoblauch, oder wenn sie vorher etwas warm gemacht worden, mit asa fœtida, jedoch nur sehr wenig bestreichen.

No. 233.

Ragout von Truthühnerbraten.

Schneidet und hauet den Braten, wie zum Ragout gebräuchlich, thut selbigen in eine Casserolle oder Tiegel, thut dazu die Bratensauce oder Butter, Bouillon, viel Capern, Citronenscheiben, gestossenen Pfeffer, gehackte Zwiebeln, laßt es zusammen kochen; zuletzt thut geriebene Semmel dazu, und laßt es damit gut durchkochen.

No. 234.

Ragout von Gänsebraten.

Schneidet und hauet den Braten, thut ihn in eine Casserolle oder Tiegel, schneidet viel geschälte Borstorfer Aepfel würflich, fein gehackte Zwiebeln, die Braten-Jus, und ein wenig von dem Fett, giesset Bouillon dazu, wer will, auch ein wenig Wein, Citronenscheiben, gestossenen Pfeffer, und laßt es kochen; ist es nöthig, ein wenig geriebene Semmel.

No. 235.

Ragout von Lerchen.

Nehmet Lerchen oder andere kleine Vögel, wenn sie rein gemacht sind, nehmet sie behut-

behutsam aus, thut sie in einen Tiegel, nebst Wein und etwas Wasser, laßt sie ein paar mahl aufkochen; denn thut dazu viel geschälte und in Würfeln geschnittene Borstorfer Aepfel, in Würfeln geschnittenen Citronat, kleine Rosinen, so wohl gewaschen seyn müssen, Citronenscheiben in vier Theile geschnitten, und Zucker; laßt sie damit gar stoben.

No. 236.

Fricassee von Kalbfleisch.

Man schneidet das Fleisch in Fricasseestücken, leget sie ins Wasser, thut in einen Schmortopf oder Tiegel, worauf ein Deckel passet, auf vier Pfund Fleisch, ein halb Pfund Butter, acht Stück gewässerte und gehackte Sardellen, leget das Fleisch dazu, so wie man es aus dem Wasser nimmt, und thut dazu eine ganze Citrone in Scheiben geschnitten, woraus die Kerne gemacht, ganzen weissen Pfeffer und Muscatenblumen; giesset nichts drauf, deckt es mit dem Deckei zu, und verklebt es wohl, daß kein Dampf heraus geht; laßt es auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Stunde kochen.

No. 237.

Fricassee von Kalbfleisch, auf andere Art.

Schneidet das Fleisch in Stücken, wie das vorige, leget es in einen Tiegel, giesset Bouillon dazu, gehackte Schalotten, Butter, Citronenschale, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, lasset es zusammen kochen; meist zuletzt giesset dazu ein paar Spitzgläser voll Franzwein, geriebene Semmel, und laßt es damit durchkochen.

No. 238.

Fricassee von Hühnern.

Hauet die Hühner, wie zum Fricassee gebräuchlich ist, thut sie in einen Tiegel, nebst Butter, einer mit etlichen Gewürznägelein besteckten Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, giesset Wasser dazu, und laßt es kochen; thut denn dazu Citronenscheiben, gekochte Morcheln, und wenn man sie hat, eingemachte Champignons. Wenn man es aufgeben will, rühret man die Brühe ab mit Gelben von Eyern, richtet das Fleisch trocken an, deckt es zu; die Brühe rühret auf Kohlenfeuer, bis sie dicke wird, denn richtet sie an über das

Fleisch.

Fleisch. Von Tauben, Lamm- oder Kalbfleisch macht man es eben so; will man die Brühe nicht mit Gelben von Eyern abrühren, so lässet man die Brühe kurz einkochen.

No. 239.

Fricassee von Schnecken.

Man nimmt die Schnecken, wenn sie noch zu sind, wäschet sie wohl, kochet sie einen ganzen Tag in Wasser; denn ziehet sie aus der Schale, beputzet sie wohl, es muß nichts als die Schnecke bleiben, das andere werfet alles weg; denn waschet sie und kochet sie wieder mit Wasser wie Rindfleisch; denn wieder mit Salzwasser sehr gut gewaschen. Die Schalen werden in der Zeit sehr wohl gewaschen, und mit Salz und Wasser gekocht, daß sie recht rein werden; denn kochet die Schnecken mit kräftiger Rindfleischbouillon, und wenn sie denn weich und die Schalen recht rein und sauber sind, denn präpariret man folgende Farce dazu: Nehmet Butter, rühret sie immer nach einer Seite, bis sie wie Sahne wird, thut dazu fein gehackten geräucherten Speck, Eyer, Limian, gestossene Muscatenblumen und geriebene Semmel; rühret es wohl durcheinander. Von dieser Farce stecket

etwas in die Schale, denn leget eine Schnecke hinein, und bedeckt sie wieder mit Farce, bis das Schneckenhaus voll ist, und streichet es glatt. Wenn sie alle fertig sind, kocht sie in einem Tiegel mit Bouillon; von der übrigen Farce thut zuletzt etwas dazu, daß die Brühe ein wenig sämig wird, denn gebet sie zu Tische. Man kann auch die Schnecken hacken, und die Farce rühren, und so einfüllen.

No. 240.

Fricassee von Eyern.

Kochet die Eyer hart, werfet sie in kaltes Wasser; wenn sie kalt sind, machet die Schale davon, schneidet sie in der Länge von einander, nehmet das Gelbe heraus, hackt es, machet eine Farce von zu Sahne geriebener Butter, abgekochten, ausgepellten und gehackten Krebsen, Eyern, Muscatenblumen, geriebener Semmel, ein paar Löffel voll süsser Sahne, und rühret es gut durcheinander. Zuletzt rühret die Hälfte von den gehackten Eyern dazu, füllet es in das Weisse rund und hoch, daß eine jede Hälfte die Facon eines Eyes bekommt; schmieret Pappier mit Butter, leget es in eine Tortenpfanne und die Eyer darauf, gebet ihnen unten sehr wenig, oben

aber

aber mehr Kohlenfeuer, und laßt sie backen. Kochet geschnittenen Spargel oder Blumenkohl in Wasser ab, giesset das Wasser davon ab, und giesset Bouillon drauf, thut dazu Muscatenblumen, Salz, ausgepellte Krebsschwänze, abgekochte Morcheln, Krebsbutter, nehmt die andere Hälfte von dem gehackten Eyergelb, rühret es mit Bouillon klein, thut es dazu und geriebene Semmel; laßt es zusammen kochen, richtet es an, und leget die gebackenen Eyer darauf. Zu verlohrnen Eyern macht man eine Sauce von abgepflückten Johannistrauben, ein gut Stück Zucker, etwas Wein und Citronenscheiben; in Ermangelung der frischen Johannistrauben, nimmt man eingemachte.

No. 241.

Haché von Kälberbraten.

Hackt den Kälberbraten gut klein, thut ihn in einen Tiegel, nebst fein gehackten Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, ein gut Theil Capern, Butter, ein paar gewässerte und gehackte Sardellen, oder etwas gehackten Hering, fein gehackte Citronenschale, giesset Wein oder Bouillon darauf, laßt es auf Kohlenfeuer

kochen; zulezt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, und laßt es kurz einkochen. Eben so macht man es auch von Schweinebraten.

No. 242.

Haché von Kälbergeschlinge.

Kochet das Geschlinge in Wasser und Salz gar, schneidet es in Stücken und hackt es gut klein, thut es in einen Tiegel, nebst gehackten Zwiebeln, gehackter Citronenschale, kleine Rosinen, Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, etwas Weinessig und von der Brühe, worin es gekocht ist, laßt es kochen; zulezt thut ein wenig geriebene Semmel dazu, und laßt es kurz einkochen. Man kann auch das Geschiinge, wenn es gekocht ist, in mittelmässige Stücken schneiden, es in einen Tiegel legen, nebst etwas von der Brühe, gehackte Zwiebeln, Butter, gehackte Petersilie, gestossene Muscatenblumen, und ein wenig Pfeffer. Zulezt thut geriebene Semmel dazu.

Zum

Zum haut gout gehörige Sachen

No. 243.

Pulver an Pasteten und Ragouts.

Nehmet vier Loth gereinigte Champignons, vier Loth Rocambole, drey Loth Morcheln, acht Loth Tartoffeln, die gelbe Schale von zwey Pommeranzen, trocknet dieses sehr wohl auf Pappier, entweder in einer offenen Röhre, oder auf dem Backofen, oder in dem Backofen, wenn er nicht mehr sehr heiß ist. Stosset in einem Mörsel ein jedes a part, will es sich nicht zu Pulver stossen lassen, so ist es noch nicht trocken genug. Denn meliret es mit einem halben Loth gestossenen Gewürznägelein, und einem halben Loth weissen Pfeffer. Verwahret es zum Gebrauch. Es giebt einen guten Geschmack an Pasteten, Ragouts, braunen Gerichten und Saucen.

No. 244.

Champignons = Pulver.

Nehmet acht Loth Champignons, vier Loth weissen Pfeffer, zwey Loth Rocambole, vier Loth Trüffeln, ein Loth Pommeranzenschale, ein Loth Mouserons, ein Loth Mar-

lotten, zwey Loth Muscatennuß, ein Loth Gewürznägelein, vier Loth Artischockenstiele, oder Boden, acht Loth kleine Morcheln, und ein halb Loth von den Stengeln gepflückten Basilicum, trocknet alles, aber nicht das Gewürz. Stosset es, und verfahret damit wie im vorigen gesagt worden. Braucht es an Pasteten, Fricassees, und woran ihr sonst wollet.

No. 245.

Champignons = Pulver, auf andere Art.

Die Champignons werden abgezogen, und von denen, so offen sind, das Braune abgemacht; denn wohl gewaschen und selbige wieder in einem Sieb ablecken lassen. Denn trocknet sie auf vorige Art, und stosset sie im Mörsel recht fein, sonst lassen sie sich nicht stossen. Stosset auch etwas Pfeffer und Ingwer, melirt es unter die Champignons, nebst etwas Salz. Verwahret es an einem trocknen Orte, und braucht es wie die vorigen.

No. 246.

Austern = Pulver.

Nehmet Zwieback, worin keine Butter und Gewürz ist, trocknet selbigen auf der Ofenröhre,

röhre, recht hart, denn stosset selbigen recht fein. Alsdenn nehmet die Austern mit dem Bart, wie auch das Harte, so an der Schale sitzet, nebst dem Austerwasser, thut es in einen steinernen Mörsel, stosset und rühret sie klein, thut allmählich von dem gestossenen Zwieback dazu. Melirt es wohl, daß es wie ein Teig wird, thut etwas gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen dazu, und rühret es wohl untereinander. Denn machet davon Plätzchens wie einen Thaler groß, trocknet sie auf Pappier in der Ofenröhre recht hart, daß sie sich stossen lassen; alsdenn stosset sie im Mörsel zu Pulver, thut es in blecherne Büchsen, und verwahret es an einem trockenen Orte. Braucht es zu Gerichten woran sich Austern schicken. Hat man nicht solchen Zwieback, so nimmt man die Oberkürste von Milchbrodten, oder anderer Semmel, und trocknet sie, wie den Zwieback.

No. 247.

Soja zu verfertigen.

Man nimmt viel Champignons, welche gut frisch seyn müssen, die von mittler Grösse sind die besten; machet das Unreine von den Stielen ab, und thut sie in einen grossen irdenen Napf, der nicht fettig ist. Denn zerdrückt die Champignons mit den Händen zu Mus,

nebst

nebst etwas Salz, nach Gutdünken, laßt es denn eine Nacht so stehen. Den andern Tag drückt man es durch einen Tuch und läßt es stehen, daß es sich setzet, ohngefähr von des Morgens bis den Abend; denn giesset es sachte ab in einen neuen mit Wasser wohl ausgekochten Topf. Alsdenn nehmet auf jedes Quart von diesem Saft, ein halb Quentin Muscatenblumen, ein halb Quentin Gewürznägelein, ein halb Quentin Cardamomen, vier Loth Englisch Gewürz, und zwey Loth Pfeffer; stosset dieses Gewürz gröblich, den Pfeffer aber lasset ganz; denn laßt den Saft sehr langsam kochen und schaumet ihn mit einer sehr reinen Schaumkelle; alsdenn thut das Gewürz dazu, und schäumet es nicht mehr, laßt den Topf zugedeckt kochen, bis der dritte Theil von dem Safte eingekocht ist; denn nehmt es vom Feuer und laßt es kalt werden. Nehmet rechte reine trockene Viertelquart-Bouteillen, giesset den Saft darein, pfropft sie feste, und bindet sie mit Blase oder Leder recht feste zu, und setzet sie an einen kühlen Ort. Es dauert zwey Jahr. An alle braune Gerichte, auch braune Ragouts, und braune Saucen, ein paar Löffel voll gegossen, giebt einen sehr guten und hohen Geschmack.

No. 248.

No. 248.

Gewürz = Essig.

Nehmet ein halb Pfund Salz, trocknet es, vier Loth ganzen Pfeffer, vier Stück Muscatennüsse; so schwer als diese sind, nehmet Gewürznägelein, und halb so schwer Ingwer. Die Muscatennüsse, Gewürznägelein und Ingwer stosset gröblich, den Pfeffer aber laßt ganz. Nehmet ein Viertel von einer frischen, oder trockenen Pommeranzenschale, zwey Loth grob gemahlenen Senf, zwölf oder sechszehn Schalotten, nachdem sie groß sind, schälet und schneidet sie klein, acht Stück Lorbeerblätter, etwas Timian, schüttet dieses alles in einen steinernen Krug, und giesset fünf Nössel Essig dazu, pfropft sie recht dichte und feste zu, und setzet sie vierzehen Tage auf einen warmen Ofen, oder sonst warmen Ort. Dieser Essig hält sich sehr lange; und wird gleichfals an Ragouts und allen Gerichten, welche man säuerlich haben will, gebraucht.

No. 149.

Citronen = Essig.

Nehmet Citronen, schälet davon die gelbe Schale dünne ab, das Weisse schneidet von dem Mark ab, und denn das Mark in

Stü=

Stücken geschnitten, und die Kerne heraus genommen. Das geschnittene Mark und die geschnittene gelbe Schale, thut in eine Bouteille, giesset Weinessig darauf, pfropft sie feste zu, und laßt es an der Sonne distilliren.

No. 250.

Limonien zu machen.

Machet von Salz und kaltem Wasser eine so starke Lake, daß selbige ein frisches Ey trägt, oder es darin fliesset, querlet es öfters, daß sich das Salz auflöset. Denn leget frische Citronen in ein Confiturglaß, oder kleines Fäßchen, giesset so viel von der Lake darauf, daß sie über die Citronen stehet, leget einen kleinen hölzernen Boden drauf und beschweret sie mit einem Steinchen, und setzet sie in den Keller.

No. 251.

Champignons einzumachen.

Wenn die Champignons rein gemacht sind, werden die grossen in Stücken geschnitten, die kleinen, so noch zu sind, läßt man ganz. Waschet sie, und laßt sie mit Wasser, worin ein wenig Salz ist, kochen, aber nicht lange, druckt das Wasser davon ab und laßt sie kalt werden. Kochet Weinessig auf, mit

etwas

etwas ganzen Muscatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und Lorbeerblätter. Wenn der Essig kochet, thut die Champignons hinein und laßt sie nur einmahl aufkochen, und thut sie so fort mit der Brühe und Gewürz in Confiturgläser. Den dritten Tag giesset man frisches geschmolzenes Hammeltalg darauf, und setzet sie an einen kühlen Ort. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man den Talg davon ab. Man kann sie auch wenn sie gekocht und ausgedruckt sind, mit dem Gewürze meliret, in ein Confiturglas legen; alsdenn Weinessig aufkochen, selbigen kalt werden lassen und denn darauf giessen; und auch mit Hammeltalg begiessen.

No. 252.

Artischockenstiele oder Boden zu trocknen.

Nehmet die Artischocken, schneidet die Stengel ab, und putzet die Schuppen umher ab, daß nur allein der Stiel oder Boden bleibt, waschet sie ab, und ziehet sie denn auf starken Zwirn, laßt sie an der Sonne und Wind trocknen. Wenn sie sollen gebraucht werden, wässert man sie eine Nacht vorher in Wasser und kocht sie denn. Will man Pulver davon machen, so muß man sie noch auf einer heissen

Stelle

Stelle auf Pappier recht trocken werden lassen, und denn stossen.

No. 253.

Gurken zu trocknen.

Die Gurken werden geschälet und denn in vier Stücken geschnitten, und die Kerne herausgemacht, leget sie in eine Schüssel und bestreuet sie mit Salz, daß das Wasser davon ziehet. Waschet sie wieder mit Wasser ab, und leget sie auf ein Brett, worinnen Löcher sind; dieses Brett muß aber ja nicht von solchem Holz seyn, davon sie einen Geschmack annehmen. Setzet sie damit in einen Backofen, der nicht zu heiß ist, und wendet sie ofte um. Wenn sie sollen gebraucht werden, muß man sie eine Nacht vorhero in Wasser weichen, und denn an Ragouts und Saucen nehmen. Sie können auch, wenn sie auf vorige Art noch trockener gemacht worden, zu Pulver gestossen werden.

Sechste Abtheilung.

Von gepreßten Sachen und Würsten.

No. 254.

Preßkopf von einem Schweine.

Wenn das Schwein geschlachtet wird, muß man keine Kehlbraten ausschneiden lassen, sondern den Kopf in der Mitte aufschneiden, und so die Zunge herausnehmen lassen; hinten im Genick muß der Kopf nicht aufgehauen werden, damit die Haut ganz bleibt; wenn das Schwein kalt ist, schneidet man den ganzen Kopf mit der Schnautze dichte an den Schultern ab, und läßt ihn im Genick auch lang abhauen, damit so viel, als möglich, Fleisch daran bleibet; die Zunge läßt man weg; die Augen sticht man so behende, als möglich, aus, wäschet das Blut rein aus dem Kopf, und setzet selbigen in einen grossen irdenen Topf, darin er geräumig kochen kann,

mit Wasser an das Feuer. Man muß ofte darnach sehen, daß er nicht anhängt, oder anbrennet; leget ein klein Bündchen Timian dabey, salzet und schäumet ihn, laßt ihn gar kochen, aber nicht so weich, daß er auseinander fällt; denn giesset man die Brühe ab, und verwahret sie, lässet den Kopf sachte aus dem Topf in eine breite irdene Schüssel glitschen, und wenn er kalt ist, löset man die Ohren rund heraus; alsdenn macht man die Haut vom Kopf herunter, daß sie, so viel möglich, ganz bleibet, denn schneidet das Fett großwürflich, wie auch das Fleisch, die ganzen Ohren schneidet, wenn sie beputzet sind, mit dem Knorpelichen fein und länglich, ohngefähr wie ein Glied lang; was von dem Fleisch zerbröckelt und was an den Knochen sitzet, überhaupt Fleisch und Fett, was nicht Würfeln giebt, hackt man ganz klein. Thut alles in eine grosse irdene Schüssel, thut dazu fein gehackte Zwiebeln, von einer ganzen Citrone die Schale fein und länglich geschnitten, wie ein Glied lang, gestossene Gewürznägelein und Pfeffer, ganze Muscatenblumen, Salz, Basilienkraut, so getrocknet, mit den Händen klein gerieben, und denn durch einen Durchschlag geschüttet, daß keine Stengel darein kommen, dieses alles mit den Händen

gut

gut untereinander gemenget: denn leget man auf einen Tisch oder Fischbrett eine grobe Serviette, darauf die Haut, die Schwartenseite auf die Serviette, und nimmt ein ander Stück gekochte Schwarte und spundet es in das Augen- und Ohrenloch; denn leget man auf diese Hälfte das gemengete Fleisch, drückt es mit den Händen feste zusammen, legt es hoch, nicht breit, denn schlägt man die andere Hälfte oder Seite von der Schwarten darüber, und bedeckt es damit, und spundet denn auch das Auge und Ohr zu. Hat man noch gekochte Schwarte, so legt man hinten und unten, wo es nicht bedeckt ist, noch was gegen, sonst ist es auch nicht nothwendig; denn leget die andere Hälfte von der Serviette auch darüber, und nähet es so feste, als möglich, mit starken doppelten Zwirn zu, daß er die Gestalt eines Kopfs bekommt; man kann es wohl dreymahl nähen und immer näher an den Kopf, weil er sich noch immer mit der Serviette, wo man nähet, zusammen drücken läßt; zuletzt nähet man dieses Genähete noch überwindlich über, daß es recht feste wird, und nicht nachgiebt. Denn nimmt man das Fett von der Brühe ab, setzet solche in demselben Topf bey das Feuer, darin der Kopf gekocht worden, deckt sie zu, daß sie nicht sängerich wird, weil der Topf

nicht voll ist; wenn die Brühe kochet, leget den Kopf hinein, laßt ihn etwa eine halbe oder ganze Stunde, welches man nach seiner vorherigen Weiche beurtheilen muß, kochen, und gebet Acht, daß er sich nicht ansetzet; denn ziehet man selbigen heraus, leget ihn auf einen Tisch oder Fischbrett, und wenn er etwas abgerauchet, aber noch heiß ist, wird ein Brettchen darauf geleget und beschweret, daß er sich dichte presset, jedoch aber nicht zu platt wird; man kann es an den Seiten fühlen, ob er feste ist. Hierunter muß er liegen, bis er ganz kalt ist, und muß man gebrauchte Bretter nehmen, weil er sonst darnach schmeckt. Wenn man ihn zu Tische geben will, nimmt man ihn aus der Serviette, und giebt ihn ganz auf den Tisch, schneidet Scheiben ab, und giebt dazu Weinessig, gestossenen Pfeffer, fein gehackte Petersilie, wer will, auch Provenceröl.

Will man ihn conserviren, so kocht man Salzwasser, läßt es kalt werden, und legt ihn darein, so ofte man davon gegessen hat; zum besten schmeckt er aber, wenn er bald aufgegessen wird; man legt ihn auf eine Porcellaine Schüssel, und schlägt ihn in einen mit Wein oder Weinessig naß gemachten Tuch, daß er nicht betrocknet, denn dauert er doch

eine

eine Weile an einem kühlen Orte, aber nicht im Keller, da beschlägt er.

No. 255.

Preßkopf vom Rind.

Nehmet einen Rindskopf, und den Hals, lasset es in Wasser und Salz gar kochen; nehmet vier Pfund fettes Schweinefleisch vom Rücken, kochet es allein mit Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich, imgleichen kochet auch alleine Rindsfüsse in Wasser und Salz; wenn diese weich gekocht sind, so putzet sie sauber ab, machet alle Knochen heraus und werfet sie in kaltes Wasser. Das Fleisch vom Kopf und Hals beputzet und schneidet es ganz klein; von dem fetten Schweinefleisch schneidet die Schwarte ab, und schneidet es groß würflich, imgleichen auch das Fleisch von den Füssen; schüttet alles in einen grossen Tiegel, thut dazu gestossenen Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen, Gewürznägelein, fein und länglich geschnittene Citronenschale, fein gehackte Zwiebeln, fein geriebenes Basilienkraut und Salz; giesset von der Brühe darauf, darin die Füsse gekocht worden, aber nur so viel, daß es kochen kan; setzet es auf Kohlen, und laßt es gut durchkochen; rühret es, daß es

nicht anbrennet, aber auch nicht klein gerühret wird; denn nehmet den Tiegel vom Feuer, leget in eine tiefe Schüssel, eine mit Wasser ein wenig naß gemachte grobe Serviette, schüttet das Fleisch darein, fasset die Serviette dichte um das Fleisch zusammen, und bindet selbige dichte an das Fleisch feste mit Bindfaden; presset es, wenn es noch warm ist, wie das vorige. Wenn es ganz kalt ist, nimmt man es aus der Serviette, schneidet Scheiben davon, und giebt dazu Weinessig; oder man macht in einen Saucennapf Mostrich, auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschale, Citronensaft und Zucker, rühret es durcheinander, und giebt diese Sauce dazu.

No. 256.

Ein Preß-Schinken.

Man ziehet von einem rohen Schinken die Haut ab, schneidet das Fett von dem Fleisch, und schneidet dieses groß würflich; denn machet das Fleisch von den Knochen, hackt solches klein, thut das Gehackte in eine grosse Schüssel, nebst dem geschnittenen Fett; thut dazu fein gehackte Zwiebeln, fein gehackte Citronenschalen, gestossenen Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblumen, Gewürznägelein,

klein

klein geriebenes Basilienkraut, von geräucherter und gekochter Ochsenzunge, längliche schmale Stückchens geschnitten, imgleichen abgebrühete und länglich fein geschnittene Pistacien, Salz, und zwey oder drey Eyer, rühret alles wohl untereinander; leget auf einen Tisch oder Fischbrett eine grobe Serviette, und hierauf die Haut, die Schwartenseite auf die Serviette, thut dieses Gemengete in die Haut, drückt es feste zusammen, leget es hoch, nicht breit, schlaget die übrige Haut darüber, und gebet ihm die Form eines Schinkens; denn leget auch die Serviette darüber, nähet sie so feste darum, als möglich, wie beym Preßkopf vom Schwein gesagt ist. Es muß so genähet werden, daß es die Facon behält; kochet es in Wasser und Salz, leget dabey etliche Kälberfüsse, Citronenschale, ganze Zwiebeln, ein Bündchen Timian, laßt es 4 bis 5 Stunden kochen, nachdem er groß ist, denn nehmet ihn heraus und presset ihn, wie den Preßkopf, und gebet ihn auf selbige Art zu Tische. Ist die Serviette lose geworden, weil das rohe Fleisch schwindet, so nähet man sie geschwinde, ehe man es presset, feste, man muß aber damit eilen, daß es warm gepresset wird. Sollte es nicht warm genug bleiben, so legt man es wieder in die Brühe und

läßt es einmahl aufkochen; alsdenn nehmet es heraus und presset es.

No. 257.

Presse vom Spann-Ferkel.

Man ziehet einem guten Spannferkel die Haut ab, schneidet alles Fleisch von den Knochen, suchet die Adern heraus und hacket es klein, thut es in eine irdene Schüssel, schneidet 1 Pfund Speck von frischem Schweinefleisch klein würflich, thut solchen dabey, nebst etlichen gewässerten und fein gehackten Sardellen, eine fein gehackte Zwiebel, gestossene Muscatenblumen, Cardamomen, ein wenig gröblich gestossenen Pfeffer, fein gehackte Citronenschale, und ein wenig Salz; rühret alles wohl untereinander, nehmet die Haut von dem Spannferkel und breitet sie auf einen Tisch, die Schwartenseite auf den Tisch; denn streichet das Gemengete darauf, schneidet von geräucherter und gekochter Ochsenzunge, wie auch von fettem Speck von frischen Schweinefleisch und Citronenschale, viereckigte längliche Stücken, leget solche nach der Länge auf das aufgestrichene Fleisch, und streuet abgebrühete und länglich geschnittene Pistacien dazwischen, rollet es auf, daß es wie eine

Wurst

Wurst wird, umwindet es feste mit Bindfaden, nähet es feste in einen dünnen Tuch, leget es in einen Topf, gieſſet Waſſer darauf, thut dazu Salz, Citronenſchale, ganze Muſcatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer, ein paar Lorbeerblätter, ein klein Bündchen Timian, und laßt es kochen. Wenn man glaubt daß es weich genug iſt, nimmt man es heraus, läßt es abrauchen, und preſſet es. Wenn es kalt, macht man den Tuch ab, und leget es in die Brühe, wenn ſie kalt iſt. Will man es lange conſerviren, ſo ſchmelzet Hammeltalg, und gieſſet es auf die Brühe, ſetzet es an einen kühlen Ort, aber nicht in den Keller. Will man es zu Tiſche geben, nimmt man es heraus, wenn man vorhero das Hammeltalg abgenommen hat, wiſchet es ab, und macht den Bindfaden davon, ſchneidet es in Scheiben, und garniret es auf der Schüſſel mit grüner Peterſilie und Citronenſcheiben, und gebet Weineſſig dazu. Man kann es auch ganz zu Tiſche geben, und das übrige wieder in die Brühe legen. Man muß alle dieſe Preſſen nicht zu heiß preſſen, ſonſten preſſet ſich viel Fett heraus, aber auch nicht zu kalt, denn werden ſie nicht feſte genug.

No. 258.

Preßkopf mit Kirschmus.

Nehmet einen Rindskopf, kochet selbigen in Wasser und Salz gut geschaumet gar, alsdenn machet das Fleisch von den Knochen, beputzet es, hackt es klein, thut dazu gestossene Gewürznägelein, Muscatenblumen, Pfeffer und ein wenig ordinaires Kirschmus, thut es in einen Tiegel oder verzinnete Casserolle, gießt ein klein wenig von der Brühe dazu, daß es unter steten Rühren nur heiß werden kann, schüttet es in eine ein wenig naßgemachte grobe Serviette, bindet sie feste zu, wie den vorigen Rindskopf, presset es mit etwas schweren Steinen und laßt es kalt werden. Währender Zeit kochet Weinessig auf; wenn er kocht, thut dazu Zucker und Kirschmus, jedes ein gut Theil, gestossene Gewürznägelein, und laßt es zusammen kochen; gießt es in ein porcellain Geschirr und laßt es gleichfals kalt werden, alsdenn nehmet das Fleisch aus der Serviette, leget es ganz oder in Scheiben geschnitten in ein porcellain Geschirr oder Confiturglas und gießt den kaltgewordenen Essig darauf.

No. 259.

Sülz-Gänse.

Die Gänse werden in vier Theile gehauen, das Blut gut heraus gewaschen und in einen grossen Topf gethan; nehmet auf jede Gans 6 Kälberfüsse, hauet sie einmahl von einander, leget sie bey die Gänse und laßt es zusammen kochen, schaumet es und salzet es gut, thut dazu Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Englisch Gewürz, decket es zu und laßt es ja nicht ansetzen oder anbrennen; wenn es einkocht, gießt Weinessig dazu, und gebet Acht, daß die Gänse nicht zu weich werden. Wenn sie gut sind, nehmet sie heraus, und wenn sie bald kalt sind, so bestecket sie mit Stückchens Zimmet und ganze Gewürznägelein, und leget sie in Confiturgläser. Die Brühe laßt ferner wohl zugedeckt mit den Kälberfüssen kochen, gießt noch Weinessig dazu, schneidet Citronen nach Proportion der Brühe in Scheiben, machet aber die Kerne heraus, thut sie dazu und laßt es zusammen kochen. Wenn es so weit eingekocht ist, daß man glaubt, daß es nur noch so viel ist, daß es über die Gänse stehet, so rücket den Topf vom Feuer, daß sich die Brühe setzet, aber warm bleibt, denn giesset sie sachte ab auf die Gänse,

se, die Citronenscheiben leget dabey. Wenn es kalt ist, gießt geschmolzenes Schmalz oder Hammeltalg darüber. Wenn man davon zu Tische bringen will, nimmt man das Schmalz oder Talg davon ab, nimmt so viel heraus, wie man brauchen will, und sticht den Gellert mit einem silbernen Löffel heraus, und belegt es damit; man muß es aber nicht lange in der warmen Stube stehen lassen, weil sonst der Gellert zerfließt.

No. 260.

Aufgewickelt Rindfleisch.

Nehmet eine Flachseite vom Ochsen, worinnen keine Knochen sind, schneidet von geräucherten fetten Speck Stückchen eines Fingers dick und lang, stosset Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Englisch Gewürz, kehret den geschnittenen Speck darin um und leget es auf das Rindfleisch, streuet das übrige Gewürz darauf, nebst Salz, fein gehackte Citronenschale, rollet es auf, umwindet es feste mit Bindfaden, nähet es in ein Tuch, kochet es in einem Topf in Wasser und Salz, leget dabey ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein Stück Ingwer, und laßt es gar kochen; nehmet es alsdenn heraus und pres-

set

set es; wenn es kalt ist, schneidet es in Scheiben und gebet es zu Tische, nebst Mostrich, Essig, oder was man will.

No. 261.

Saucisse de Bologne.

Nehmet zu drey Viertel Pfund mager Schweinefleisch ein Viertel Pfund Ochsenfleisch aus der innern Lende, oder Mürbbraten, hacket dieses, wenn zuvor alle Sehnen davon abgemacht sind und es klein geschnitten ist, durcheinander klein, nehmet von dem harten fetten Speck vom frischen Schweinefleisch, schneidet es in kleine Würfeln und menget es unter dem gehackten Fleisch nebst gröblich gestossene Muscatenblumen, Gewürznägelein, Pfeffer und Salz; menget alles gut untereinander, stopfet es in gute Rinder-Schloßdarme, so feste, als man nur immer kann, klopfet sie mit der Hand, daß kein Wind darin bleibt, bindet sie alsdenn zu und hänget sie an einen Ort, wo viel Luft und wenig Rauch ist, laßt sie 3 Wochen hängen, denn nehmet sie herab, und bestreichet sie mit gutem weissen Baumöl, presset sie 12 bis 13 Stunden und hänget sie wieder an den vorigen Ort. Wenn sie da noch 3 Wochen gehangen, denn nehmet

met sie herunter, bestreichet sie wieder mit Baumöl und hänget sie an einen Ort, da etwas mehr Rauch ist, nach 3 Wochen nehmet sie, und hänget sie an die Luft. Wenn sie trocken sind, dauren sie 2 bis 3 Jahr.

No. 262.

Blut-Wurst.

Nehmet die Leber, Lunge, Herz, Zunge, Wammen oder Bauchfleisch und Nieren von ein oder mehreren Schweinen, kochet alles in einem grossen Topf in Wasser und Salz, schaumet es gut; die Wammen laßt nicht zu weich werden, sondern nehmet sie heraus und laßt sie kalt werden; die Leber muß auch nicht zu lange kochen; die Lunge hacket man, die Leber wird, wenn sie kalt abgeschälet ist, auch gehackt, jedoch nimmt man sie nur halb; das Herz, abgezogene Zunge und Nieren schneidet man länglich, von denen Wammen schneidet man die Schwarte ab und schneidet sie großwürflich; thut alles in eine Molde, nebst Salz, gestossenen Pfeffer, Gewürznägelein, Englisch Gewürz, getrockneten Majoran, reibet selbigen durch einen Durchschlag, daß die Stengel zurück bleiben; gießt das Fett und auch von der Brühe, worinnen es alles gekocht

kocht ist, warm, aber nicht zu heiß dazu, daß es aber nicht zu dünne wird; rühret es gut durcheinander, und gießt zuletzt von dem Schweineblut durch einen Durchschlag etwas mehr als Brühe dazu, denn schmecket, ob ihm noch Gewürz oder Salz fehlet; rühret alles gut durcheinander und füllet es in die weiten krausen Därme, welche man nicht sehr lang schneidet. Meist den vierten Theil laßt davon ledig, und kochet sie ganz langsam in einem geraumigen Kessel. Wenn sie gar sind, nehmet sie behutsam heraus, und leget sie auf Stroh, daß sie abrauchen; die dicksten nehmet, wenn sie noch warm sind, leget sie auf einen Tisch, darauf wieder ein Bretchen, und beschweret sie, laßt sie eine Nacht liegen, denn hänget sie in Rauch und laßt sie etliche Tage darin hängen, aber auch nicht zu hart trocknen, denn gebt sie kalt zu Tische, nebst Mostrich. Die andern dünneren Würste kann man auf der Röste braten, auch in Linsen oder Erbsensuppe legen, daß sie warm werden, und darin zu Tische geben.

No. 263.

Gehirn-Wurst.

Nehmet mageres und fettes Schweinefleisch, hacket es klein, das Gehirn leget ins Was-

Wasser, und spühlet das Blutige davon ab, denn thut es zu dem Fleisch und hacket es mit durch, imgleichen Kümmel, Salz, fein gehackte Zwiebeln, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer und Englisch Gewürz, hacket es alles gut durcheinander. Von so viel Schweinen, als man Gehirn hat, nimmt man auf jedes ein Ey, schläget diese dazu, und hackt sie gut mit durch; denn thut es in eine grosse Schüssel, thut etwas von der Brühe dazu, worin das Fleisch zur Leberwurst gekocht worden, stopfet es in die Fettdärme vom Schwein, kochet sie gar wie gebräuchlich, und bratet sie denn auf dem Rost. Man kann sie auch ein paar Tage in den Rauch hängen, daß sie länger dauren, und denn auch auf dem Rost braten.

No. 264.

Gute Leber-Wurst, so auch kalt zu essen.

Nehmet fettes und mageres Schweinefleisch, kochet es, aber nicht sehr weich; wenn es kalt ist, schneidet es kleinwürflich; die Leber wird nur starck aufgewellet und gehackt, thut es beydes zusammen, nebst Salz, Majoran,

joran, gestossenen Pfeffer und etwas von der fetten Brühe, darin das Fleisch gekocht ist, stopfet es in die fetten Därme, und kochet sie gar. Man kann sie zwar auf dem Rost braten, aber kalt schmeckt sie zum besten. Wer ein Liebhaber von Zwiebeln ist, der kann selbige in Scheiben schneiden, in der Fleischbrühe etwas kochen und mit der Leber zusammen hacken.

No. 265.

Andouillen.

Nehmet das Gekröse von einem Kalbe und Fleisch vom Bauch eines Schweins, kochet beydes zusammen gar, und laßt es kalt werden. Das Gekröse hacket klein, das Fleisch schneidet kleinwürflich, thut es zusammen, thut dazu gestossenen weissen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, kleine fein gehackte Zwiebeln, Salz und das Gelbe von Eyern, rühret es wohl untereinander, giesset dazu etwas warme Milch, stopfet es in fette Schweinsdärme, so groß, wie man sie haben will, kochet sie in Milch und denn bratet sie auf der Röste.

No. 266.

Krebs-Wurst.

Kochet die Krebse in Wasser und Salz ab, machet so wohl Schwänze als Scheeren aus und hacket die Krebse, thut dazu Eyer, Ochsenmark, oder frisches Rinder-Nierentalg, wovon die Haut abgezogen ist, und schneidet es ganz klein, Krebsbutter, gehackte Petersilie, abgebrühete und fein gehackte Pistacien, gestossene Muscatenblumen, Englisch Gewürz, Pfeffer, etwas süsse Sahne und in Milch geweichte Semmel, rühret alles wohl untereinander, und thut solches mit einer Spritze in Hammeldärme; machet davon kleine runde Würstchen, kochet sie in einen Tiegel langsam in Bouillon, denn bratet sie auf fett mit Butter beschmiertem Papier in einer Tortenpfanne langsam, bestreichet sie mit geschmolzener Butter und gebet sie zu Vorkosten, als grünen Erbsen, Spargel, Blumenkohl und frischen Morcheln zu Tische.

No. 267.

Brat-Wurst.

Nehmet mager und fettes Schweinefleisch, reiniget es von den Sehnen und schneidet

det es klein, denn hackt es fein, vermenget es mit Salz, gestossenen Pfeffer, Englisch Gewürz, Cardamomen und fein gehackte Citronenschale, machet es mit ein wenig Wein geschmeidig, und füllet es in ordinaire Bratwurstdärme; alsdenn bratet sie auf der Roste langsam gar, oder leget sie in einen Tiegel, nebst ein wenig Butter, und so viel Bier, daß es mit der Wurst egal ist, laßt sie kochen und zuletzt allerwerts braun werden.

No. 268.

Saucissen.

Nehmet die vorige Vermengung, aber etwas mehr Fett, hiezu muß es aber so fein gehackt werden, daß es wie ein Teig wird, und denn auch mit Wein etwas verdünnet; füllet es mit einer Spritze in Hammeldärme, denn nehmet sie doppelt zusammen, und drehet, so lang man sie haben will, die Därme ein paar mahl um, daß sie wie eine Kette werden; bratet sie in einem Tiegel in abgeklärter Butter braun, aber ja nicht hart. Gebet sie zu Vorkosten, oder nehmet sie in Butterteigspasteten.

Bey allen Würsten, die man kochet, muß man dahin sehen, daß sie sehr langsam und geraumig kochen, und in der Mitte unter dem Kessel kein Holz geleget wird, sonst sie sehr leicht aufplatzen.

Siebente

Siebente Abtheilung.

Von Fischen und Braten.

No. 269.

Einen Hecht am Spieß zu braten.

Wenn der Hecht geschuppet, ausgenommen und gekerbet ist, leget die Leber wieder in den Hecht, nähet ihn zu, und bestreuet ihn mit Salz; denn macht man Sardellen von den Gräten, schneidet sie, wie Speck zum spicken, auch eben so Citronenschale, spicket den Hecht in die Kerben damit, machet den Spieß recht heiß, beschmieret ihn mit einer Speckschwarte, stecket den Hecht daran, bindet Kopf und Schwanz recht feste an den Spieß, schneidet zwey dünne schmale Hölzer, die länger sind, als der Hecht, schneidet an denen Enden Kerbe drein, leget sie gegen den Fisch und bindet sie an den Spieß in die Kerben feste, auch so weit der Kopf und Schwanz gehet, jedoch muß der Bindfaden nicht in das

Fleisch schneiden, begiesset ihn fleissig mit heisser Butter, und bratet ihn gar. Denn nehmet gewässerte Sardellen, machet sie von den Gräten und hacket sie, setzet sie mit etwas Butter in einem Tiegel auf Kohlen, rühret sie klein, und denn durch einen Durchschlag in einen grösseren Tiegel, giesset die Bratenbutter dazu, nebst Pfeffer, Citronenscheiben und etwas kochend Wasser, lasset dieses zusammen etwas einkochen, richtet den Hecht mit Vorsicht, daß er nicht zerbricht, auf eine Bratenschüssel an, und giesset diese Sauce unter den Hecht, ehe derselbe angerichtet wird, reisset mit einem Citronenreisser von einer Citrone die Schale in der Länge, denn schneidet sie in Scheiben und garniret ihn mit diesen gerissenen Citronenscheiben, auch mit der ausgerissenen Citronenschale.

No. 270.

Einen Hecht zu gleicher Zeit zu kochen, zu braten und zu backen.

Nehmet einen grossen Hecht, theilet ihn in 3 Theile, doch so, daß er ganz bleibt, das Kopftheil und Schwanztheil wird geschuppet und gekerbet, das Mitteltheil behält die Schuppen, bestreuet den Hecht mit Salz,

be-

begiesset die Schuppen mit Weineſſig, daß ſie blau werden, bindet ein in Wein naßgemachtes Tuch mit feinen Bindfaden darum, ſtecket ihn an den Spieß, das Vorder- oder Kopftheil begiesset mit heisſer Butter, beſtreuet es jedesmahl nach dem Begieſſen mit Mehl, laßt aber kein Mehl in die Butter fallen; das Mittelstheil begiesset mit halb Wein und Waſſer, das Schwanzende begiesset immer mit heisſer Butter, übrigens verfahret, wie beym vorigen.

No. 271.

Einen gefüllten Brat-Hecht.

Man nimmt einen Mittelhecht und einen kleinern, den gröſten ſchuppet und nehmet ihn aus, beſtreuet ihn mit Salz, den kleinen nehmet aus und kochet ihn aus dem Salz gar, wie auch die Lebern, ziehet ihn denn die Haut ab, machet alles Fleiſch von den Gräten ab, hacket es mit den Lebern, rühret kalte Butter, Eyer, geſcharbete Peterſilie, geſtoſſene Muſcatenblumen und Pfeffer, nebſt dem gehackten Fiſch und geriebene Semmel durcheinander. Aus den groſſen ſchneidet behende den Rückgrad heraus, waſchet ihn inwendig rein aus, füllet ihn mit der Farce, nähet ihn

zu und bratet ihn, wie ordinaire Bratfische, aber langsam, daß er gar wird.

No. 272.

Einen farcirten Hecht.

Man nimmt einen ziemlich grossen Hecht, schuppet ihn, schneidet aber ja nicht in die Haut; beym Ausnehmen schneidet ihn bis an die unterste Floßfeder auf, denn schneidet am Bauch inwendig an beyden Seiten in das Fleisch in die Haut ein wenig ein, schiebet mit dem Daumen zwischen Fleisch und Haut, und ziehet auf die Art den ganzen Hecht ab; an den Floßfedern müssen aber auch die inwendigen Gräten nebst dem Fleisch sitzen bleiben, wie auch das, so am Rücken wie ein Pfeifenstiel rund an der Haut sitzet; wenn die Haut und das Fleisch los ist, denn schneidet das Fleisch mit der Rückengräte einen Finger breit unter dem Kopf ab, und vom Schwanz so weit, wie man die Haut herunter kriegen kann, schneidet es auch ab, denn machet das Fleisch von den Gräten, hacket es klein, nehmet Butter, rühret sie in einem Reibenapf, schlaget Eyer dazu, gehackte Petersilie, Zwiebeln, das gehackte Fleisch vom Hecht, nebst gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Salz

und

und geriebene Semmel, rühret alles durcheinander, füllet es in die Haut, rechnet darauf, daß die Semmel quillt, nähet den Bauch zu, gebet ihm den Schwanz ins Maul und bindet es zusammen, denn leget ihn auf ein Blech, welches Handgriffe hat, sonst aber ganz glatt ist und in der Casserolle passet, kochet ihn langsam mit Wasser und Salz, Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter gar, denn hebet das Blech heraus, und laßt ihn sachte in eine Schüssel glütschen. Dieses Blech ist auch sehr gut, Krumhechte und Zander zu kochen; hat man kein Blech, bindet man ihn in eine Serviette. Man nimmt dazu eine Sauce von Petersilienwurzeln, grüner Petersilie, Butter, Muscatenblumen, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und Semmel, oder von Milch, ein wenig Zucker, gestossene Mandeln, Muscatenblumen, gekochte Morcheln, ausgepellte Krebse, länglich geschnittene Petersilienwurzeln, Butter und geriebene Semmel. Man kann diesen Hecht auch in der Tortenpfanne backen, denn beschmieret man die Tortenpfanne fett mit kalter Butter und begießt den Hecht fleissig mit geschmolzener Butter; machet dazu eine Sauce von Butter, braun geröstetem Mehl, Bouillon oder Wein, Capern, Oliven, Citrone, Sardellen, und von denen zum haut

gout gehörigen Sachen, und richtet sie unter den Hechten an. Auch kann man diesen gebackenen Hecht in eine braune Bouillonsuppe nehmen.

No. 273.

Farcirten Hecht mit Austern.

Verfahret mit dem Hecht, wie mit dem vorigen, machet die Farce von dem Hechtfleisch, Leber, etlichen Austern, Zwiebeln, Petersilie, gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen, Salz, frische Butter, Eyer, etwas geriebene Semmel, dieses alles klein gehackt und durch einander gerühret, füllet es in die Haut, verfahret damit ferner, wie man den vorigen in der Tortenpfanne bäcket, machet dazu eine Sauce von Austern, Citronenscheiben, geriebene Semmel, geriebene Muscatennuß, Wein oder Rindfleischbrühe. Wenn man sie nicht mit Austern füllen will, nimmt man Champignons, Artischockenstiele und dergleichen.

No. 274.

Hecht mit Austern.

Nehmet kleine gehackte Zwiebeln, ein gut Stück ausgewaschene frische Butter, Mus-

scatenblumen, Citronenscheiben, thut es zu dem Hecht, wenn er meist gar ist, giesset aber kein Salzwasser ab. Wenn dieses zusammen gekocht hat, thut dazu ein gut Glas Rheinwein, Citronensaft, geriebene Semmel, zuletzt die ganzen Austern, welche nur ein wenig mit aufkochen müssen.

No. 275.

Hecht mit Sahne und Merrettig.

Leget Merrettig ins Wasser, reibet ihn, kochet selbigen mit süsser Sahne, Butter, gestossenen Pfeffer. Wenn der Hecht aus dem Salz gekocht und trocken angerichtet ist, giesset die Sauce darüber.

No. 276.

Einen Pohlnischen Hecht.

Nehmet einen grossen Hecht, schuppet ihn, und wenn er gerissen, schneidet ihn in Stücken, und kochet ihn aus dem Salz. Wenn er bald gar ist, schrecket ihn mit kaltem Wasser, und laßt ihn noch ein Weilchen kochen, hernach das Salzwasser abgegossen. Zur Brühe nehmet viel Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben, kochet sie in Wasser recht weich, drückt das Wasser rein ab, und reibet

sie

sie in einer Reibesatte ganz klein, mit einer hölzernen Keule, schneidet eine Citrone in Scheiben, kochet sie eine halbe Stunde mit Wein und Zucker, schälet Borstorfer Aepfel, reibet sie auf einem Reibeisen, thut sie zu den Zwiebeln, reibet sie damit durch, thut alles zusammen in einen Tiegel, giesset noch Wein dazu, grosse und kleine Rosinen, länglich geschnittene Mandeln, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, und geriebene Semmel. Wenn dieses zusammen kocht, so thut ein gut Theil Butter dazu, und laßt es wohl kochen. Wenn bald soll angerichtet werden, so wird der Hecht auch darein gelegt, und läßt man ihn mit der Brühe ein Weilchen kochen; er muß warm, aber ohne Salzwasser, in die Brühe gelegt werden.

No. 277.

Pohlnischen Hecht mit Provenceröl.

Nehmet einen guten Schüsselhecht, schuppet und schneidet ihn in runde Stücken, den Kopf lasset ganz, kochet den Hecht aus dem Salz, vorhero schneidet Zwiebeln und Aepfel, kochet sie in so viel Wasser, als zur Brühe nöthig ist, weich, giesset die Salzbrühe von dem Hecht, rühret dieses durch einen

Durch-

Durchschlag zu dem Hecht, nebst geriebene Muscatennuß, ein gut Theil gestossenen Pfeffer, Gewürznägelein, Ingwer, ein Viertelpfund Provencer- oder recht frisches weisses Baumöl, klein geschnittene Mandeln, grosse und kleine Rosinen, Capern, Oliven, und laßt sie hiemit gut durchkochen; beym Anrichten setzet den Kopf in die Mitte der Schüssel, und gebet ihm die Leber in das Maul.

No. 278.

Pflück-Hecht mit Spitzmorcheln.

Man nimmt einen grossen Hecht, schneidet ihn in Stücken, den Kopf lasset ganz, kochet ihn aus Wasser und Salz gar, ziehet mit den Schuppen auch die Haut ab, und pflückt ihn, wie gebräuchlich, so wie er blättert, von einander; suchet so viel möglich, die Gräten heraus, daß die Stücken aber auch nicht zu klein werden, leget ihn in eine Casserolle, thut dazu ein gut Theil gekochte und recht rein gewaschene Spitzmorcheln, gekochte Castanien, Champignons, Citronenscheiben, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und Wein, laßt es auf gelindem Kohlenfeuer durchkochen; zuletzt thut ein gut Theil frische Butter dazu, laßt es damit durchkochen, aber

nicht

nicht lange, damit die Butter nicht klar wird, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel dazu, denn ſetzet den Kopf in die Mitte der Schüſſel, hänget die Leber in das Maul und das andere umher. In Ermangelung der eingemachten Champignons, kann man getrocknete und geſtoſſene dazu nehmen.

No. 279.

Pflück-Hecht mit Krebſen.

Der Hecht wird auch aus dem Salz gekocht, und ſo zurechte gemacht, wie zum Pflückhecht gebräuchlich; leget ihn in eine Caſſerolle, thut dazu abgekochte und ausgepellte Krebsſchwänze, gekochte Morcheln, geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblumen, Krebsbutter und Bouillon; zuletzt thut man ein wenig geriebene Semmel dazu.

No. 280.

Pflück-Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht gekocht und gepflückt, legt man ihn in eine tiefe zinnene Schüſſel, thut dazu gewäſſerte und gehackte Sardellen, etwas friſche Butter, Wein, geſtoſſenen Pfeffer, Muſcatenblumen, Citronenſcheiben,

und

und lässet es zusammen kochen; zuletzt noch etwas Butter dazu gethan und ein wenig geriebene Semmel.

No. 281.

Pflück-Hecht auf Englische Art.

Wenn der Hecht geschnitten aus dem Salz gekocht, und gepflückt ist, leget ihn in eine tiefe zinnene Schüssel, giesset Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, drücket Citronensaft dazu, thut ein Stück Butter, oder recht frischen weissen Baumöl dazu, nebst gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt es auf der Kohlenpfanne kochen. Wenn man will, kann man auch zuletzt ein wenig geriebene Semmel daran thun.

No 282.

Gebratene Hechte gepflückt.

Die Hechte werden wie gewöhnlich, gebraten, pflückt sie alsdenn in Stücken, nehmet die Gräten heraus, leget sie in eine tiefe zinnene Schüssel, thut dazu Capern, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Butter, gestossene Muscatenblumen und Pfeffer, giesset Wein darauf, setzet es auf die Kohlenpfanne und laßt es kochen.

No. 283.

No. 283.

Gebackene Hechte oder Barsse.

Nehmet kleine Hechte, oder mittel Barsse, schuppet, nehmet sie aus, und kerbet sie, besprenget sie mit Salz, lasset sie eine Weile darin liegen, hernach abgetrocknet; kehret sie erst in geschlagenen Eyern um, und denn in Mehl, und alsdenn in heisser abgeschmolzener Butter gebacken; gebet Citronen zum überdrücken dazu.

No. 284.

Einen gespickten Hecht.

Dieses muß ein starker Hecht seyn; wenn er geschuppet ist, wird ihm die Haut abgelöset; wenn er ausgenommen ist, bereibet ihn gut mit Salz, spicket ihn sauber mit Speck, wie einen Braten, gebet ihm den Schwanz ins Maul, und bindet es feste; denn leget ihn in einen tiefen Tiegel, bratet ihn in Butter gar und braun, oder im Backofen; denn muß man ihn aber fleissig mit Butter begiessen. Saucen kann man dazu machen von Austern oder von Sardellen, oder von ausgepellten Krebsen, und von gekochten Spitz- oder andern Morcheln.

No. 285.

No. 285.

Einen geschüttelten Hecht.

Schuppet den Hecht; wenn er ausgenommen, schneidet ihn in runde Stücken, er wird nicht gerissen, bestreuet jedes Stück mit Salz, denn leget den Fisch in eine Casserolle mit einem guten Theil ausgewaschener Butter, etlichen Zwiebeln, besteckt eine jede mit ein paar Gewürznägelein, thut dazu ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Citronenscheiben, Wein und ein wenig Wasser, deckt ihn zu, und schüttelt ihn beständig, bis er völlig gar ist, denn streuet etwas geriebene Semmel daran. Indem man ihn anrichtet, muß er auf ein wenig Kohlen geschüttelt werden, daß die Brühe nicht klar wird.

No. 286.

Geschmorten Hecht.

Wenn der Hecht geschuppet, reisset man selbigen und schneidet ihn in mittelmässige Stücken, und besprenget sie mit Salz; denn nehmet Sardellen, wässert sie gut, löset sie von den Gräten und hacket sie ganz klein, wässert Butter aus, denn nehmet einen tiefen

Tiegel, leget auf den Boden etwas Butter, und etwas Sardellen, klein geschnittene Schalotten, gestossene Muscatenblumen, weissen Pfeffer, und ein wenig Salz, leget denn eine Lage von dem Fisch darauf, denn wieder Butter, Sardellen, Schalotten und Gewürz, nebst ein wenig Salz, und so immer eins ums andere, bis der Fisch alle ist, giesset weissen Wein und Wasser, jedes gleich viel dazu, es muß nur mit dem Fisch gleich hoch stehen, deckt es wohl zu, und laßt es drey Viertelstunden auf Kohlenfeuer schmoren; denn streuet ein wenig geriebene Semmel daran; wenn der Fisch mit Butter und Gewürz gut getroffen ist, so ist es ein delicates Essen.

No. 287.

Hecht mit einer Sardellen-Sauce.

Nehmet zu einem halben Pfund Sardellen, ein halb Pfund Butter, wässert die Sardellen und hackt sie, thut sie in einen Tiegel mit etwas von der Butter, rühret sie auf Kohlen klein, nehmet einen grössern Tiegel, rühret darin das Gelbe von Eyern, gestossenen Pfeffer und geriebene Muscatennuß, fein gehackte Citronenschale, rühret die Sardellen durch einen Durchschlag dazu, wie auch die

übrige

übrige Butter, gieſſet weiſſen Wein oder Bouillon dazu, rühret dieſes beſtändig ſo lange auf Kohlen, bis es dicke wird; es muß aber ja nicht kochen; wenn die Fiſche aus dem Salz gar gekocht ſind, läßt man das Waſſer rein ablaufen, richtet ſie an, und gieſſet die Sauce darüber.

No. 288.

Hecht mit Sardellen zu kochen.

Nehmet den geſchittenen Hecht, kochet ihn aus Waſſer und Salz meiſt gar, gieſſet das Salzwaſſer ganz rein ab, wäſſert vorhero zwey Stunden Sardellen, hackt das Fleiſch davon ganz klein, thut es zu dem Hecht, nebſt Citronenſcheiben, geſtoſſene Muſcatenblumen, ein wenig Zucker, geriebene Semmel und Butter, gieſſet Wein und Waſſer darauf und laßt es damit durchkochen, bis der Fiſch gar iſt, und ſchüttelt es fleiſſig. Man kann auch anſtatt der Sardellen wohlgewäſſerten Hering nehmen.

No. 289.

Hecht ohne Waſſer und Salz.

Nehmet den Hecht, ſchneidet ihn wie man Lachs zu ſchneiden pflegt, ſchmieret eine

tiefe zinnene Schüssel fett mit kalter Butter, nehmet einen frischen Hering, ziehet ihm die Haut ab, hackt ihn klein; man kann auch an dessen Stelle von zwey Heringen die Milch nehmen, oder ungewässerte Sardellen, und noch Butter, Muscatennuß und ein wenig Pfeffer, beydes gestossen, leget den Fisch dabey, deckt ihn zu und laßt ihn auf einer Kohlenpfanne gut zugedeckt, langsam kochen; wenn er bald gut ist, leget Citronenscheiben dazu.

No. 290.

Hechte mit Weintrauben.

Dazu nimmt man zwey Hechte; schuppet und kerbet sie, nehmet sie aus, befestiget den Schwanz ins Maul, kochet sie aus Wasser und Salz gar, giesset das Wasser rein ab, thut daran ein gut Theil wohl ausgewässerte und gehackte Sardellen, ein gut Theil abgepflückte weisse Weintrauben, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, Butter, viel Citronenscheiben und Wein; und meist zuletzt ein wenig geriebene Semmel daran gethan.

No. 291.

Einen schwarzen Karpfen zu kochen.

Der Karpfen wird in Stücken geschnitten, und jedes Stück mit Salz bestreuet und

in

in eine Casserolle gelegt, mit einem guten Theil ganzen Zwiebeln, Butter, gestossenen Gewürznägelein, Pfeffer, rothen Wein und etwas Wasser; wenn es kocht, so thut man daran Citronenschale, ein wenig bittere Pomeranzenschale, Muscatennuß, Lorbeerblätter, etliche wohl gewässerte und gehackte Sardellen; wenn der Karpfen meist gar ist, wird Pfefferkuchen daran gerieben, daß die Brühe sämig wird.

No. 292.

Karpfen mit weissen Wein.

Wenn der Karpfen aus dem Salz gar gekocht ist, so giesset die Brühe ab, und weissen Wein darauf, nebst Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, und ein halb Pfund wohl gewässerte, von den Gräten gemachte und gehackte Sardellen, wie auch Citronenschale. Wenn die Brühe bald genug eingekocht ist, so thut ein wenig geriebene Semmel daran und laßt sie damit noch vollends einkochen.

No. 293.

Karpfen mit Austern.

Dieser Karpfen wird geschuppet, und wenn er in Stücken geschnitten ist, in Was-

ser und Salz meist gar gekocht, aber nicht sehr salzig; denn wird alles Wasser ab- und Wein daran gegossen, ein gut Theil ausgewaschene Butter, gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt ihn damit kochen, denn geriebene Semmel, und zuletzt die Austern und laßt ihn damit noch ein wenig durchkochen.

No. 294.

Karpfen mit seinem Blute.

Fanget das Blut auf in ein wenig Wein, schuppet ihn, schneidet ihn in Stücken, leget ihn in eine verzinnete Casserolle oder Tiegel, giesset Wein darauf, und ein wenig Wasser, Lorbeerblätter, und das Blut, Capern, geriebene Muscatennuß, gestossenen weissen Pfeffer und Gewürznägelein, Salz und Butter; deckt ihn dichte zu, und laßt ihn auf Kohlen eine gute Stunde kochen. Ein Weilchen vor dem Anrichten streuet geriebene Semmel daran.

No. 295.

Karpfen in Gallert.

Den Karpfen waschet, reisset ihn und schneidet ihn in Stücken, überwischet jedes Stück mit Weinessig, daß die Schuppen blau wer-

werden, denn ein paar Stunden gut mit Salz eingesprenget, liegen lassen. Lasset ein halb Pfund guten geraspelten Hirschhorn 2 Stunden vorhero mit Wasser kochen, rückt es etwas vom Feuer, daß es sich setzet. Denn wischet die Stücken Fisch ab, leget sie in eine verzinnete Casserolle, leget dazu ein paar Lorbeerblätter, ganze Gewürznägelein, ganze Muscatenblumen, aus den Schalen gemachte Cardamomen, Citronenscheiben, woraus die Kerne gemacht worden, giesset das Hirschhorn-Wasser dazu, nebst Wein und etwas Weinessig, daß die Fische gut bedeckt sind, und laßt sie darin gar kochen. Denn nehmet eine Forme oder etwas tiefe Schüssel, leget die Stücken darin ordentlich, und mit der Schuppenseite unten. Denn leget die Citronenscheiben dabey, und giesset die Brühe durch ein Sieb oder Serviette dazu, laßt es kalt und steif werden, richtet es eben so an, wie beym klaren Geelé gesagt worden, und garniret es mit Citronenscheiben. Forellen macht man eben so.

No. 296.

Einen Preussischen Salz-Karpfen.

Er wird aus dem Salze gekocht, aber nicht Wasser, sondern Weißbier darauf gegos-

sen. Wenn er im Kochen ist, so thut ein oder zwey klein geschnittene Petersilienwurzeln daran, imgleichen ganzen Pfeffer, ganzen ausgepellten Cardamomen, viel ganze Muscatenblumen, und laßt ihn damit gar kochen.

No. 297.

Einen Karpfen mit Oliven.

Der Karpfen wird geschuppt, und stark aus dem Salz gekocht, denn das Salzwasser abgegossen, wieder reines zugegossen, nebst Capern, Oliven, Citronenschale und Scheiben, Lorbeerblätter, Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, ausgewässerte und gehackte Sardellen, ein wenig Baum- oder Provenceröl, Weinessig, und geriebene Semmel. Wenn die Brühe zu sauer ist, kann man ein wenig Zucker dazu thun; laßt es sämig einkochen.

No. 298.

Gebratene Karpfen gefüllet mit Austern.

Wenn der Karpfen sauber geschuppet ist, so spickt ihn mit fein geschnittenem Speck, den Bauch füllet mit Austern, frischer Butter, Citronenscheiben, Salz, gestossene Muscaten-

tenblumen und Pfeffer, nähet ihn zu, steckt ihn an den Spieß, wie den gebratenen Hecht, begiesset ihn mit Butter, und bratet ihn saftig. Beym Anrichten giesset eine Sauce darunter von Austern oder Sardellen.

No. 299.

Karpfen mit Kirschmus.

Schuppet die Karpfen, kochet sie aus Wasser und Salz, richtet sie trocken an, und giesset folgende Sauce drüber. Nehmet Kirschmus, Wein, Zucker, gestossenen Zimmet, Gewürznägelein, Butter, geriebenes feines Roggenbrodt, und laßt es zusammen kochen.

No. 300.

Bratfische mit einer Sahn-Sauce.

Wenn die Fische, wie gewöhnlich, gebraten sind, so nehmet zur Sauce ein gut Theil Butter und süsse Sahne, nachdem es viel Fische sind, geriebene Muscatennuß, gestossenen Pfeffer, thut es zusammen in einen Tiegel, rühret es auf kleinem Kohlenfeuer, daß es nur so warm wird, daß die Butter zergehet, richtet die Fische trocken an, giesset die Sauce auf die Fische, und streuet Capern

darüber, rühret die Sauce ja gut, daß sie nicht klar wird. Man kann auch eine Sauce dazu machen von Wein, Citronenscheiben, Capern, kleine Rosinen, Butter, gestossene Muscatenblumen und geriebene Semmel.

No. 301.

Fische mit süsser Sahne und Sardellen.

Nehmet einen guten Löffel voll Butter, und laßt selbige mit vier mittelmässigen Zwiebeln, so in Scheiben geschnitten, in einer Casserolle oder Tiegel weich braten; denn nehmet acht oder zehn wohlgewässerte und gehackte Sardellen, rühret sie mit der Butter und Zwiebeln bis sie zergangen sind; denn thut in eine andere Casserolle oder Tiegel von vier oder sechs Eyern das Gelbe, süsse Sahne, zwey Löffel Weinessig, gestossenen Pfeffer und geriebene Muscatennuß, und rühret dieses auf gelindem Kohlenfeuer ein Weilchen. Wenn die Sardellen zergangen, rühret selbige allmählig dazu, rühret es beständig auf Kohlenfeuer, bis die Sauce etwas dicke wird, es muß aber nicht kochen. Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, giesset das Wasser rein ab, richtet sie trocken an, und diese Sauce darüber.

No. 302.

No. 302.

Fische mit süsser Sahne.

Man nimmt ein gut Theil Butter, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, süsse Sahne und etwas Weinessig, rühret es beständig auf gelindem Kohlenfeuer, bis es dicke wird, es muß aber nicht kochen; wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, richtet sie trocken an, und giesset die Sauce darüber.

No. 303.

Fische mit Capern.

Wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, giesset das Salzwasser ab und thut dazu Capern, Wein, geriebene Semmel, Butter, Citronenscheiben, gestossenen Pfeffer und Muscatenblumen, und laßt sie damit durchkochen; man kann auch anstatt Wein, Bouillon nehmen.

No. 304.

Stinte zu kochen.

Wenn die Stinte wohl gewaschen sind, werden sie aus dem Salz gekocht, und das Salzwasser meist abgegossen; denn Wein dazu gegossen, auch Weinessig, Butter und ge-

geriebene Muscatennuß, laßt sie hiermit ein paar mahl aufkochen, denn richtet sie an.

No. 305.

Muränen mit einer Brühe.

Es werden viel Zwiebeln klein geschnitten und in einem Töpfchen mit Wasser weich gekocht; die Muränen kochet, wenn sie vorhero geschuppet, aus Wasser und Salz gar, giesset das Wasser ab, rühret die Zwiebeln durch einen Durchschlag dazu, nebst Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, etwas kochend Wasser und geriebene Semmel, laßt es zusammen aufkochen. Will man sie blos aus dem Salz kochen, denn werden sie nicht geschuppet, und man setzet sie mit Salz, kalt Wasser, ein paar Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, ganze Muscatenblumen, Gewürznägelein und Pfeffer, auf das Feuer und kocht sie gar. Gebet dazu Merrettigstunke, Sallat, oder frische Butter. Auf gleiche Art wird auch Bley aus dem Salz gekocht; auch frischer Lachs; selbigen wässert man vorher ein paar Stunden, und richtet selbigen, wenn er gekocht ist, in einer gebrochenen Serviette auf der Schüssel an.

No. 306.

Einen Zander recht gut zuzurichten.

Nehmet einen grossen Zander, schuppet ihn, schneidet ihn in Stücken, thut ihn in eine Casserolle, nebst einer zerschnittenen Zwiebel, sechs Gewürznägelein, Salz, gestossenen Pfeffer, ein paar Citronenscheiben, ein Nössel Landwein und Wasser, decket die Casserolle zu, und laßt ihn eine halbe Stunde kochen. Machet folgende Sauce dazu: von etlichen Eyern das Gelbe, ein gut Theil ausgewässerte und ausgewaschene Butter, süsse Sahne, einen Löffel Weinessig, Capern, zwey ganz fein gehackte Schalotten, geriebene Muscatennuß; dieses über kleinem Kohlenfeuer beständig gerühret, bis die Butter zergangen ist, denn nehmet es vom Feuer, rühret es bis zum Aufgeben; die Fische richtet ganz trocken an, giesset alsdenn die Sauce darüber. Hechte und Barsse kann man auch so zurichten.

No. 307.

Einen Zander zu backen.

Wenn der Zander geschuppet, schneidet man ihn so rund wie er ist, in Stücken, wenn er vorhero ausgenommen worden; bestreuet

ihn

ihn mit Salz, laßt ihn eine Weile liegen, hernach mit gestossenen Gewürznägelein, geriebener Muscatennuß, geriebener Semmel, Lorbeerblätter, gehackten Schalotten, gewässertem und gehackten Sardellen, gehackten Citronenschale und Scheiben bestreuet; eben dieses streuet unten in eine verzinnete Tortenpfanne, wenn sie vorher recht fett mit kalter Butter beschmieret worden, und dick mit Semmel bestreuet ist; denn wird der Fisch darauf gelegt, und oben wieder mit vorbenannten bestreuet, und mit kleinen Stüchens Butter belegt, denn leget den Deckel drauf, gebet ihm oben und unten Feuer, und backet ihn; zuletzt etwas Wein und Wasser zugegossen und wohl mit geschüttelt.

No. 308.

Zander mit Mostrich.

Der Zander wird geschuppet und denn aus Wasser und Salz gekocht, denn das Wasser abgegossen und folgende Sauce darüber gegossen: Thut Mostrich in einen Tiegel, giesset Wein dazu, daß es aber nicht zu dünne wird, Zucker und Muscatenblumen, und ein gut Theil Butter, rühret es beständig über Kohlenfeuer, bis es heiß ist, es muß nicht kochen.

kochen. Man kann auch Hecht so kochen, da muß aber die Haut mit denen Schuppen abgezogen werden, wenn er aus dem Salz gekocht ist. Auch kann man, wenn der Zander aus dem Salz gekocht und angerichtet ist, selbigen mit brauner Butter begiessen, und Capern darüber streuen, oder anstatt der Capern, gehackte Petersilie, und hart gekochte und gehackte Eyer.

No. 309.

Forellen blau gekocht.

Nehmet rothen Wein, so viel wie man glaubt daß die Forellen darin bedeckt sind, thut in den Wein ganze Gewürznägelein, Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Salz, lasset den Wein erst aufkochen, ehe man die ausgenommenen Forellen darein setzet. Wenn sie gar gekocht sind, richtet sie an, und leget eine gebrochene Serviette darüber.

No. 310.

Forellen zu blättern.

Machet die Forellen am Bauch auf, nehmet das Eingeweide heraus, waschet sie wohl aus, kochet sie aus dem Salz, zerblättert sie wie Pflückhecht, leget sie in eine tiefe zinne-

ne Schüssel, drückt Citronensaft dazu, streuet Pfeffer und Muscatenblumen, beydes gestossen, darüber, thut dazu ein gut Stück Butter, setzet es auf Kohlenfeuer, und laßt es zusammen ein Weilchen kochen.

No. 311.

Schmerlen mit Austern.

Die Schmerlen thut, wenn sie vorhero gewaschen sind, in eine tiefe irdene Schüssel, giesset weissen Wein darauf, wenn sie stille werden, nehmet sie heraus, thut die Austern unten in die Casserolle, leget dabey frische Butter, ganzen Pfeffer und gebrochene Muscatenblumen, schüttet die Schmerlen dazu, giesset frischen Wein dazu, so viel, daß er gleich den Schmerlen stehet; wenn die Butter nicht salzig ist, streuet noch etwas Salz dazu, und laßt sie kochen. Wenn sie gut geschaumet, so streuet etwas geriebene Semmel daran, und laßt sie gar kochen.

No. 312.

Fische mit Limonien.

Nehmet Limonien, kochet sie erst in Wasser, daß das Salz davon gehet, darnach schneidet sie in runde Scheiben, thut sie in einen

Topf,

Topf, gieſſet Wein darauf, groſſe und kleine Roſinen, wie auch Zucker, Zimmet und Butter, laßt es kochen, denn geriebene Semmel dazu gethan. Wenn die Fiſche aus dem Salz gekocht ſind, gieſſet das Salzwaſſer ab, und dieſe Sauce darüber.

No. 313.

Fiſche mit Zwiebeln.

Nehmet ohngefähr 16 Zwiebeln, ſchneidet ſie übers Kreutz ein, wäſſert ſie 5 Stunden in einem groſſen Geſchirr, hernach laßt Butter recht braun werden, denn die Zwiebeln dazu gethan, und eine gute halbe Stunde recht weich braten laſſen, denn Biereſſig und heiß Waſſer dazu gegoſſen, nebſt geſtoſſenen Pfeffer, gerieben Brod, kleine Roſinen und Zucker. Wenn die Fiſche aus dem Salz gekocht ſind, gieſſet es über die trocken angerichteten Fiſche.

No. 314.

Salz = Fiſche.

Kochet Hechte oder Barſſe aus Salzwaſſer, ein paar geſchnittene Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter; wenn ſie meiſt gar ſind, thut dazu ein Stück Butter, ein gut Theil

hackte Petersilie, gestossenen Pfeffer und etwas Weinessig oder guten Biereſſig, und laßt die Fische damit gut durchkochen.

Auch kann man kalte Salzbarsse auf folgende Art zurichten: Wenn die Barsse aus dem Salz gekocht sind, ziehet ihnen die Schuppen mit der Haut ab, und laßt sie zugedeckt kalt werden. Machet eine Sauce von gewässerten und fein gehackten Sardellen, etwas fein gehackten Schalotten, abgeriebener Citronenschale, Citronensaft, Mostert, Provenceröl, gestossenen Pfeffer, und rühret das Gelbe von hart gekochten Eyern mit dem Citronensaft und Provenceröl klein, vermenget es gut mit dem übrigen, und richtet es über die kalt gewordenen Barse an.

No. 315.

Fische mit Schalotten.

Nehmet eine gute Hand voll klein geschnittene Schalotten und bratet sie in Butter weich, rühret dazu etwas Weitzenmehl und noch Butter, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, ein wenig Zucker und Wasser, kochet die Fische in Salz und Wasser gar; denn giesset das Salzwasser ab und diese Brühe daran, und laßt sie damit durchkochen.

No. 316.

No. 316.

Fische mit ausgepellten grünen Erbsen.

Die Erbsen werden mit Wasser und etwas Butter gekocht; wenn die Fische aus dem Salz gekocht sind, giesset das Salzwasser ab, und denn die Erbsen mit dem Wasser dazu gethan, wie auch Butter, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, geriebene Semmel und gehackte Petersilie; laßt es damit durchkochen.

No. 317.

Karauschen mit Dill.

Die Karauschen werden geschuppet, ausgenommen und fein eingekerbet, und die grossen in zwey oder drey Stücken geschnitten; kocht sie aus dem Salz. Machet eine Sauce dazu von süsser Sahne oder guter Milch, von den Stengeln gepflückten und fein gehackten jungen Dill, Butter und gestossene Muscatenblumen, laßt es in einem Tiegel kochen, thut etwas geriebene Semmel dazu, und laßt es sämig kochen, richtet die Karauschen trocken an, und die Sauce darüber. Man kann sie auch statt dieser Sauce mit brauner Butter

übergiessen, und mit von den Stengeln gepflückter gewaschener und gehackter Kreuzraute überstreuen. Man kann sie auch backen, wie bey den gebackenen Hechten oder Barssen gesagt ist.

No. 318.

Ein Schley = Fricassee.

Wenn die Schleye ausgenommen sind, stecket man sie in kochend Wasser, damit die Haut abgeht; schneidet sie hernach in runde Stücken, laßt sie in Butter recht braun braten, thut dazu ganze Gewürznägelein, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß und Zwiebeln, wenn es gnug gebraten, giesset Bouillon dazu und ausgepellte Krebse, gekochte Artischockenstiele oder ausgepellte und aufgekochte grüne Erbsen, laßt es damit kochen; zuletzt gießt man süsse Sahne dazu und läßt es einmahl mit aufkochen.

No. 319.

Dorsch zu kochen.

Schneidet ihn, wenn er ausgenommen, in runde Stücken, wässert ihn in fliessendem Wasser, ist er eingesalzen, so muß man ihn länger wässern; kochet ihn, wie andere Fische,

aber

aber langsam, machet eine Sauce dazu von gehackten jungen oder andern Zwiebeln, gehackter Petersilie, gestossenen Pfeffer, geriebene Muscatennuß, ein ganz Theil Butter und geriebene Semmel, giesset das Salzwasser ab, und laßt sie hiemit durchkochen. Man kann sie auch, wenn sie aus dem Salz gekocht und trocken angerichtet sind, mit brauner Butter begiessen, und fein gehackte Petersilie darüber streuen.

No. 320.

Ein Gerichte von Heringen.

Nehmet Heringe, waschet, putzet sie ab und leget sie in süsse Milch, laßt sie drey Tage liegen, gebet ihnen aber alle Tage frische Milch, darnach waschet sie mit Wasser ab, und schneidet ihnen den Rücken auf, nehmet das Eingeweide heraus, und stecket anstatt dessen gehackte Citronenschalen und Butter hinein, beschmieret eine zinnene Schüssel fett mit kalter Butter, leget die Heringe dazu, nebst noch Butter, gestossene Muscatenblumen, ein wenig geriebene Semmel, dieses laßt auf einer Kohlenpfanne aufkochen.

No. 321.

Heringe zu mariniren.

Den Heringen wird der Rogen und Milch ausgezogen, waschet und putzet sie, denn einen Tag und Nacht in frischem Wasser gewässert, und oft frisches gegeben, alsdenn süsse Milch aufgegossen und einen Tag darin liegen lassen; denn die Milch mit Wasser wieder rein abgewaschen, stechet ihnen ein Hölzchen durch die Augen, und hänget sie eine Nacht auf, daß sie trocknen, denn auf der Rost gelbbraun geröstet; streuet auf den Boden von einem Neunaugen Fäßchen, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, fein und länglich geschnittene Citronenschale, und Capern, packet die Heringe auf den Bauch so dichte wie man kann, ein, denn wieder eine Lage von obgedachten Ingredienzien, denn wieder Heringe, und so bis sie alle sind, oben darauf wieder gedachte Species, denn halb Wein und halb Weinessig abgekocht, und wenn es kalt, aufgegossen, leget einen Boden drauf und beschweret sie ein wenig.

No. 322.

Gründlinge zu mariniren.

Kochet sie in Salz und Wasser, und leget sie mit etwas von dem Salzwasser in einen

Topf,

Topf, thut Weineſſig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Gewürznägelein und Pfeffer dazu, und laßt ſie damit ſtehen.

No. 323.

Gründlinge und Schmerlen zu kochen.

Nehmet lebendige Gründlinge oder Schmerlen, waſchet ſie wohl, thut ſie in eine tiefe irdene Schüſſel, gieſſet weiſſen Wein darauf, und laßt ſie darin laufen, bis ſie ſtille werden; ſetzet eine Caſſerolle mit Waſſer, Salz, ein paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Engliſch Gewürz, auf das Feuer, wenn es kocht, ſchüttet ſie mit dem Wein dazu und laßt ſie gar kochen.

No. 324.

Stein-Butten zu kochen.

Schneidet den Kopf rund aus dem Fiſch, denn ſchneidet ſie in zwey oder drey Stücken, nachdem ſie groß ſind, wäſſert ſie denn, und kochet ſelbige aus Waſſer und Salz; wenn ſie gar ſind, machet die Haut davon, richtet ſie trocken an. Nehmet dazu folgende holländiſche Sauce: ſchlaget das Gelbe von Eyern in einen Tiegel, rühret es klein mit etwas fei-

nem Weitzenmehl, thut dazu ganze Muscatenblumen und Pfeffer, wie auch ein paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben und ein gut Theil Butter, weissen Wein und Zucker, rühret es beständig über Kohlenfeuer, bis es dicke wird. Diese Sauce kann man auch über Hechte nehmen, auch über Artischocken. Letztere müssen, wenn sie gekocht sind, umgekehrt in einem Durchschlag ablecken.

No. 325.

Einen Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird abgezogen, in Stücken geschnitten, Kopf und Schwanz laßt, wie ordinair, zurück, und mit gestossenem Pfeffer, Gewürznägelein und Salz bestreuet, denn die Stücken quer durch an einen heiß gemachten Spieß gesteckt, und zwischen jedes Stück ein Lorbeerblatt. Wenn er des Mittags soll gegessen werden, muß er schon um 9 Uhr beym Feuer seyn, und mit seinem eigenen Fett und etwas Salzwasser begossen werden. Er wird mit Citronensaft gegessen.

No. 326.

Einen blaugesottenen Aal.

Ziehet den Aal nicht ab, reiniget und schneidet ihn in Stücken, machet mit einem

Stroh-

Strohhalm das Mark aus dem Rückgrad heraus, lasset in einem irdenen Geschirr Wasser kochen, leget den Aal darein, laßt ihn eine kleine Weile ungesalzen darin kochen, denn giesset das Wasser ab, und setzet Essig in dem Geschirr auf, salzet ihn wohl, und wenn es kochet, leget den Aal wieder darein und laßt ihn gar kochen; wenn er angerichtet ist, streuet Petersilie darauf.

No. 327.

Einen Aal à la Galantine.

Schneidet einem grossen Aal den Kopf und Schwanz ab, die Haut wird nicht abgezogen, darnach öfnet man ihm den Bauch von oben bis unten und nimmt behutsam die Rückgräte heraus, und schlägt ihn mit einem Stecken daß er platt wird, denn bestreuet man ihn mit Salz, gehackter Petersilie, Majoran und Limian, rollet den Schwanz bis auf die Mitte auf, und denn das Kopfstück dagegen, welches die Figur einer Brille bekömmt, bindet ihn mit Bindfaden zusammen, und kochet ihn in einem Topfe; wenn er gar ist, läßt man ihn in der Brühe kalt werden, denn nehmet ihn aus der Brühe, nehmet den Bindfaden ab, schneidet ihn in dünne Schnitten und gebet Weinessig dazu.

No. 328.

Gebackenen Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, nehmet ihn aus, kerbet ihn an beyden Seiten sauber ein und schneidet ihn in Stücken, bestreuet ihn mit Salz und laßt ihn eine Weile darin liegen, trocknet ihn ab, kehret ihn um in Mehl, backt ihn in abgeklärter Butter, und esset ihn mit Citronensaft.

No. 329.

Marinirten Aal.

Ziehet dem Aal die Haut ab, nehmet ihn aus, reisset ihn denn von einander, daß er am Rücken ganz bleibt, schneidet den Rückgrad heraus, streuet darauf Majoran, Timian, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und Salz, wickelt den Aal feste auf, und nähet ihn in einen kleinen Tuch. Denn kochet ihn in Wasser und Salz gar, presset ihn bis er kalt ist, denn leget ihn in Weinessig, bis man ihn essen will, und schneidet ihn in Scheiben.

No. 330.

Gespickte Seezungen.

Ziehet den Seezungen auf beyden Seiten die Haut ab, schneidet sie von den Grä-

ten,

ten, jede Seite in vier Stücken, spicket sie mit fein geschnittenem Speck, salzet sie und kehrt sie in geschlagenem Gelben von Eyern um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, backet sie in abgeklärter Butter braun; wenn sie aufgegeben werden, giesset man eine Sardellensauce darunter.

No. 331.

Gebackene Seezungen.

Die Seezungen werden sauber abgeschuppt und auf jeder Seite einen langen Strich geschnitten und gesalzen. Nehmet das Gelbe von Eyern, schlaget es, und kehret sie darin um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, backet sie in klarer Butter aus, und gebet sie warm zu Tische.

No. 332.

Trockene Hechte, Muränen oder Schnepel mit weissen Rüben zu kochen.

Die trocknen Fische werden in Stücken geschnitten, denn in einen etwas grossen Topf gelegt, lauwarm fliessend Wasser darauf gegossen, und 24 Stunden weichen lassen, waschet sie aus diesem Wasser heraus, denn wer-

werden sie wieder in den Topf gelegt, fliessend Wasser darauf gegossen und ohngefähr drey Stunden gegen das Feuer zugedeckt weichen lassen; zuletzt laßt sie ein wenig kochen. Nehmet gute weisse Rüben, schneidet sie fein und länglich, kochet sie mit einer fein gehackten Zwiebel, ein gut Theil Butter, gestossene Muscatenblumen, Peffer und Bouillon oder Wasser weich; zuletzt laßt etwas Butter in einem Tiegel schmelzen, rühret darin etliche gewässerte und gehackte Sardellen, wenn sie klein gerühret sind, thut dazu so viel Weitzenmehl daß die Brühe davon sämig wird, rühret die Rübenbrühe, wenn die Butter, Sardellen und Mehl nicht mehr sehr heiß ist, dazu, giesset es wieder zu den Rüben, und laßt es zusammen gut durchkochen. Denn nehmet die Stücken Fisch heraus, ziehet die Schuppen mit der Haut ab, beputzet sie auch inwendig, den Kopf laßt zurück, richtet sie trocken an und die Rüben drüber. Auf gleiche Art kann man auch frischen Hecht, wenn er aus dem Salz gekocht ist, mit Rüben zurichten.

No. 333.

Schollen zu wässern und zuzurichten.

Wenn denen Schollen die Floßfedern abgeschnitten sind, und auf beyden Seiten die

die Haut abgezogen ist, werden sie eine Nacht in kalt fliessend Wasser gelegt; giesset alsdenn das Wasser ab, thut zu den Schollen auf jede Scholle einen Löffel voll Kalk, und zwey Löffel voll gesiebte büchene Asche, nebst etwas Salz, giesset kalt fliessend Wasser darauf, rühret sie öfters mit dem Kalk, Salz und Asche durcheinander, lasset sie 12 Stunden darin liegen, hiernächst werden selbige mit fliessendem Wasser gut gewaschen, und je öfters reines fliessendes Wasser auf selbige gegossen wird, desto besser ist es, und wird damit anderweitig 12 Stunden continuiret. Wenn solche zum Essen präpariret werden sollen, leget man sie in solches irdenes Gefäß, darin sie dichte zugedeckt werden können und weit ist, daß man sie gut wieder heraus nehmen kann, giesset laulich fliessendes Wasser darauf, läßt sie darin zugedeckt eine halbe Stunde liegen, denn giesset dieses ab, und giesset heisseres, aber nicht ganz kochendes Wasser drauf, laßt sie hierin wieder eine kleine Weile liegen; wenn sie gut, leget selbige auf ein reines Brett, daß sie ablecken, bestreuet sie mit Salz und leget sie in die Schüssel, worin sie bleiben sollen. Kochet ausgepellte grüne Erbsen mit gehackter Petersilie, Butter, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser, und

zu-

zuletzt geriebene Semmel. Man kann auch eine Zwiebel mit kochen, und wenn das Salzwasser von den Schollen abgegossen, dieses über die Schollen angerichtet.

No. 334.

Stockfisch zu wässern und zuzurichten.

Wenn der Stockfisch gekauft wird, muß man darauf sehen, daß er gut weiß ist; denn klopfet ihn mit einem Beil, oder starken Hammer, und leget ihn eine Nacht in fliessendes Wasser, schuppet ihn, kochet recht starke Lauge, laßt sie stehen, bis sie ganz klar und kalt ist, giesset das Wasser ab und die Lauge darauf, und laßt den Stockfisch so lange darin liegen, bis er weich genug ist, ist aber die Lauge sehr stark und man siehet, daß sie den Stockfisch angreift, so darf er nur einige Stunden darin liegen; wo aber dieses nicht ist, kann er auch wohl 24 Stunden darin liegen und schadet ihm nicht; alsdenn nehmet ihn heraus, leget ihn 24 Stunden in fliessend Wasser; in dieser Zeit gebet ihm ofte frisches fliessendes Wasser, daß die Lauge gut ausziehet, es schadet auch nicht, wenn er auch etwas länger im Wasser liegt als 24 Stunden. Der Stock-

fisch muß nicht kochen, sondern man wickelt die Stücken auf, daß die Haut auswendig kommt, bindet jedes Stück mit Bindfaden, legt sie in einen grossen Topf, giesset fliessend Wasser darauf und läßt es etwas von Ferne beym Feuer stehen und weichen, jedoch muß er, wenn er ein paar Stunden so geweicht hat, zuletzt so heiß werden, als wenn er beynahe zu kochen anfangen will, und forne, wo der Topf am Feuer steht, einen weissen Schaum bekömmt; alsdenn wird er ausgelegt in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft; suchet alle Gräten behutsam heraus und salzet ihn. Die Sauce wird folgendergestalt gemacht: man nimmt von sechs Eyern das Gelbe, ein gut Stück Butter, eine kleine Hand voll fein Mehl, gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen, rühret dieses in einem Tiegel durcheinander, wenn dieses geschehen, giesset etwas Wasser dazu, rühret es auf Kohlenfeuer, bis es dicke wird, giesset das Salzwasser von dem Stockfisch und diese Sauce darüber.

No. 335.

Langfisch zu wässern und zuzurichten.

Man muß denselben in ordinaire Kochstücken schneiden, wässert ihn 24 Stunden

den

den in fliessend Wasser, hernach eine Nacht in Lauge, waschet ihn denn mit fliessendem Wasser wohl aus, giesset ofte fliessendes Wasser drauf, daß die Lauge auszieht. Wenn man ihn essen will, setzet man ihn eine Stunde vor dem Essen in einer Casserolle mit fliessendem Wasser auf, und läßt ihn auf dem Feuer nur weichen; wenn er anfängt zu schaumen, ist er gut; richtet ihn an, giesset braune Butter darüber, und bestreuet selbigen mit fein gehackter Petersilie und geriebener Muscatennuß.

No. 336.

Klippfisch zu kochen.

Den Klippfisch schneidet man in Stücken, wässert ihn 24 Stunden in fliessendem Wasser, giebt ihm in der Zeit etlichemahl frisches Wasser; zwey Stunden vor der Mahlzeit setzet ihn mit kaltem fliessenden Wasser bey und laßt ihn weichen, und so, daß man siehet, daß sich das Wasser nur ein wenig bewegt, als wenn es kochen wolte, alsdenn richtet ihn an, giesset braune Butter darüber, und streuet fein gehackte Petersilie, hart gekochte und gehackte Eyer darüber.

No. 337.

No. 337.

Frische Muscheln zu kochen.

Waschet Muscheln recht rein, setzet Wasser auf und laßt es kochen, salzet es, leget die Muscheln darein, nebst einer geschälten Zwiebel, decket sie zu, lasset sie geschwinde aufkochen, wenn sie alle geöfnet und die Muscheln steif sind, denn sind sie gut; ist die eingelegte Zwiebel schwarz geworden, denn muß man die Muscheln nicht essen, weil alsdenn giftige darunter sind, ist die Zwiebel aber gut geblieben, so werden sie mit den Schalen auf einer gebrochenen Serviette angerichtet, und gebet dazu eine Sauce von Butter, Weinessig, Wasser, Zucker, gestossenen Pfeffer, rühret sie mit Gelben von Eyern ab; man isset sie auch mit Provenceröl, Weinessig und Pfeffer.

No. 338.

Muscheln zuzurichten.

Kochet die Muscheln auf die vorhergehende Art, nehmet sie aus den Schalen, setzet in einer Casserolle Wasser, Butter, gestossene Muscatenblumen, Pfeffer, und so viel geriebene Semmel, daß es eben wird, auf das Feuer; wenn dieses etwas zusammen gekocht hat, so leget die Muscheln darein und laßt sie

nur ein wenig kochen; kurz vor dem Anrichten gießt ein wenig Wein dazu.

No. 339.

Marter = Krebse.

Die Krebse werden lebendig ausgepellt, man muß aber damit sehr behutsam umgehen, daß sie nicht entzwey brechen; denn leget sie in eine zinnene Schüssel mit der Brühe so sie beym Ausmachen von sich geben, imgleichen Salz, schüttelt sie damit herum, thut dazu gestossenen weissen Pfeffer, Muscatenblumen, Butter und Citronensaft, decket sie mit einer Schüssel zu und laßt sie auf einer Kohlenpfanne langsam kochen; man kann auch anstatt Citronensaft ein wenig Wein nehmen, es muß aber nur so viel Brühe darauf seyn, als eben nöthig ist, sie gar zu kochen, denn wenn zu viel ist, kochen sie mußig, ehe die Brühe sämig einstobet.

No. 340.

Stöhr einzukochen.

Man reisset den Stöhr und schneidet selbigen in ziemlich grosse Stücken, läßt ihn wohl auswässern, bindet jedes Stück übers Kreutz mit Bast, setzet ihn mit kalten Wasser, und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer, und läßt

ihn

ihn ganz langsam kochen; wenn er wohl geschaumet ist, thut dazu ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, laßt ihn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gar aber nicht zu mürbe ist; denn nimmt man ihn heraus, und wenn er kalt ist, legt man ihn in ein Fäßchen. In der Zeit, daß der Stöhr kochet, kochet eine Lake von Wasser, Salz und Essig, wenn sie kalt ist, giesset sie darauf und schlaget das Fäßchen zu; man kann ihn auch in einen irdenen Topf legen; sollte sich Fett auf der Brühe setzen, muß man es abnehmen. Wenn man ein Stück zu Tische bringet, giebt man dazu Provenceröl, Weinessig, gestossenen Pfeffer, und fein gehackte Petersilie.

No. 341.

Neunaugen einzubraten.

Streuet auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie sich darin todt laufen, laßt sie ein Weilchen darin stehen, denn nehmet ein Tuch und ziehet damit den Schleim davon ab und bratet sie auf dem Roste. Wenn sie kalt sind, packet sie in ein Confiturglaß, leget dazwischen ganzen Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatenblumen, Lorbeerblätter, kochet Weinessig auf und laßt ihn kalt werden, giesset denn selbigen darauf und beschweret sie mit einem Boden

und kleinen Steinchen, nach 24 Stunden nehmet die Steine ab und deckt das Glas zu; man kan sie auch in ein Fäßchen packen, und selbiges zuschlagen, und durch ein im obersten Boden gebohrtes Loch den Essig darauf giessen, und dieses mit einem Pfropfen zu machen.

Von Braten.

Hievon viel zu sagen, würde überflüssig seyn, da es einem jeden ohnedem bekannt ist. Derohalben es nur mit wenigen berührt werden soll.

No. 342.

Einen Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten.

Wenn man sie schlachtet, hauet man ihnen den Kopf und Hals ab, daß nur so viel vom Halse daran bleibt, daß man sie daran am Spieß anbinden kann. Wenn sie nicht mehr bluten, aber noch warm sind, leget man ihnen auf die Brust ein vielfach zusammengelegtes grobes Leinen, und klopfet mit einem breiten Holz auf den Brustknochen, daß derselbe breit wird, und nicht so spitz vorstehet. Wenn sie denn gepflückt, gereiniget, ausgenommen, wie auch an der Seite nach hinten der Kropf heraus genommen, und sie, wie gebräuchlich, zierlich ausgespühlt sind, wässert sie, und laßt

sie

sie wieder ablecken. Denn spickt die Brust und Keulen, wie gebräuchlich, mit Speck. Machet eine Farce von Eyern, Butter, gestossenen Muscatenblumen, verlesene, gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen, gehackte Citronenschale, abgebrühete und fein gestossene süsse Mandeln, ein wenig Salz und geriebene Semmel, und rühret alles wohl untereinander. Stecket in die Oefnung, die inwendig vom Kropf in den Rumpf gehet, eine Citrone, oder ein Stück Semmel, daß die Farce nicht in den Rumpf falle. Denn füllet die Farce in den Kropf und nähet ihn zu, stecket ihn an Spieß und begiesset ihn fleissig mit Butter. Sollte während dem braten der Kropf zu braun werden, so machet man ein mit kalter Butter fett bestrichenes Pappier darum.

Junge Tauben die man braten will, füllet man den Kropf auch mit dieser nemlichen Farce.

No. 343.

Capaunen und junge Hühner zu braten.

Die Capaunen kann man sauber spicken, oder auch ungespickt braten. Will man sie weiß braten, so belegt man sie mit dünne geschnittenen Scheiben Speck, umwindet den Speck mit einem Faden, bratet sie am Spieß,

und begießt sie fleissig mit Butter. Wenn man sie anrichtet, nimmt man den Faden und den Speck davon. Mit jungen Hühnern verfahret eben so. Diesen aber stecket in den Rumpf von den Stengeln gepflückte und gewaschene Petersilie.

No. 344.

Eine Gans und zahme Enten zu braten.

Kochet Castanien, doch nicht zu weich, ziehet davon die Schale und die Haut ab, schneidet sie in zwey oder vier Stücken, nachdem sie groß sind. Schälet Borstorfer oder andere Aepfel, schneidet sie in Würfeln bis auf das Kernhaus ab, brühet von süssen Mandeln die Haut ab, schneidet sie fein und länglich. Menget dieses untereinander, und füllet damit den Rumpf der Gans, nähet sie zu, und bratet sie, wie gebräuchlich. Zahme Enten füllet und bratet man eben so, und begiesset sie fleissig mit Butter.

No. 345.

Kälber = Braten.

Von dem Kälberbraten machet die Haut ab, spickt ihn mit Speck, und bratet ihn mit Butter. Will man ihn säuerlich haben, so

leget

leget man eine Kälberkeule drey Tage, und wenn es die Jahreszeit erlaubet, auch wohl länger, in guten Biereſſig; wenn ſie lange darin gelegen, ſo wäſſert ſie etwas, ſonſt aber waſchet ſie nur gut ab, ziehet die Haut davon ab, ſpickt ſie und bratet ſie, wie die vorige. Begießt ſie fleiſſig, welches bey allen Braten beobachtet werden muß. Kälberbraten kann man auch anfänglich mit gekochtem Salzwaſſer begieſſen, denn werden ſie nicht geſalzen. Auch kann man ſie anfänglich mit Weißbier, welches einen guten Gallert giebt, begieſſen, und denn mit Butter.

No. 346.

Hammelbraten, auch als Rehbraten zuzurichten.

Wenn es die Jahreszeit erlaubet, ſo wird ein Hammelbraten, ſo wie alle Braten, mürber, wenn ſie etwas gehangen haben. Der Hammelbraten muß gut geklopft und denn die Haut davon abgezogen werden, wer Schalotten eſſen mag, der kann welche in die Keule ſtecken, oder den Braten mit Salbey ſpicken. Wenn man einen guten jungen Hammel hat, ſo zerleget man ſelbigen, wie ein Reh, leget die Braten etliche Tage in guten Biereſſig, denn wäſſert ſie etwas, machet

alle Häute und das Fett davon, spickt sie wie Rehbraten, bratet sie am Spieß und begießt sie fleissig mit Butter; so werden sie Rehbraten sehr ähnlich.

No. 347.

Ein Spannferkel zu braten.

Das Spannferkel muß noch nicht gefressen haben, sondern vom Säugen gut fett seyn. Wenn es geschlachtet ist, wird es gebrühet, und die Augen behutsam ausgestochen, und wenn es ausgenommen ist, wäschet man es gut aus, und wässert es; denn hänget es auf, daß es ableckt, und wenn dieses geschehen, trocknet es so wohl auswendig als inwendig mit einem Tuche gut ab, denn füllet den Rumpf mit der Farce oder Füllung, wie beym Truthan gesagt ist, und nähet es zu, auch da, wo es gestochen ist. Denn stecket das ganze Spannferkel in der Länge und durchs Maul, an den Bratspieß, die Forderfüsse bindet nach forne, und die Hinterfüsse nach hinten an den Bratspieß. Kochet Salzwasser und bindet einen Quast von Strohähren; besprenget das Ferkel während dem braten mit diesem Quast mit dem gekochten Salzwasser, bis es allerwärts eine harte

Haut

Haut bekommt. Denn giesset weissen Baumöl auf einen tiefen Teller und nehmet das Rauhe von einer Federspuhle, und bestreichet es hiemit, mit dem Baumöl das Ferkel, und fahret damit fort, bis es gar ist. Gebet es so ganz zu Tische; man muß sich aber in Acht nehmen, daß es nicht auf die Seite fällt; damit, wenn etwa Brühe aus dem Ferkel in die Schüssel läuft, und das Ferkel darin lieget, die Haut nicht weich werde.

No. 348.

Einen frischen zahmen Schwein-Schinken zu braten.

Von dem Schinken läßt man gleich beym Schlächter die Haut abziehen, und besteckt selbigen mit ganzen Gewürznägelein und in Stücken gebrochenen Zimmet, und bratet ihn am Spieß, oder im Backofen und begiesset ihn fleissig.

No. 349.

Wild = Braten.

Von Reh- Schmalthier- und Hirschbraten, wie auch Haasen, muß man alle Häute sauber und behutsam abschneiden, und denn

sauber spicken und mit Butter braten. Von wilden Schweinenbraten, machet man auch die Haut sauber ab, und wo solche nicht fett sind, kann man sie auch spicken. Nehmet eine Citrone, reisset mit einem Citronenreisser die Schale in der Länge, schneidet sie denn in Scheiben, und garniret mit den Scheiben und dem Ausgerissenen, die angerichteten Wildbraten.

No. 350.

Fasanen, Berghühner, Repphühner und Hasselhühner zu braten.

Pflückt sie, reisset sie aber ja nicht in die Haut, den Köpfen lasset die Federn, reiniget sie und nehmet sie aus, wässert sie und spickt sie recht sauber mit Speck, bewickelt die Köpfe mit Pappier, und darum einen Faden, stecket sie an den Spieß und bratet sie mit Butter; wenn sie aufgegeben werden, nimmt man den Faden und das Pappier von dem Kopf ab. Will man sie weiß braten, so belegt man sie mit dünn geschnittenen Scheiben Speck, und umwindet sie mit einem Faden, oder man umwindet sie mit Pappier, so fett mit kalter Butter bestrichen ist. Nehmet es beym Anrichten davon.

No. 351.

No. 351.

Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden, wenn sie gepflückt und gereiniget sind, nicht ausgenommen, nehmet den Schnabel und stecket selbigen durch die Keulen, wie man Hühner aufspielt, bratet sie am Spieß mit Butter, leget in die Bratpfanne trockene geröstete Semmelschnitte, damit das Eingeweide darauf falle, und gebet diese mit zu Tische.

No. 352.

Lerchen zu braten.

Die Lerchen werden behutsam und rein gepflickt, vom Kopf ziehet man die Haut mit den Federn ab, und wäschet sie recht rein; sie werden nicht ausgenommen. Denn steckt man den Schnabel auf der Brust dichte am Halse ein. Die Flügel brechet im ersten Gelenk ab, oder leget die Spitze davon oben auf den Rücken. Die Füsse werden forne durch nach Hinten gebogen. Schneidet ganz dünne Scheiben Speck, leget jedem Vogel ein Scheibchen auf die Brust, diese müssen aber so groß seyn, daß wenn man die Vögel quer durch an ein Vogelspieß steckt, man durch den Speck an beyden Seiten sticht, und es dadurch feste

wird,

wird, es muß auch so lang, wie der Vogel seyn. Denn bindet diese Vogelspiesse, welche von Silber oder Messing sind, an einen grossen Spieß, und bratet sie mit Butter, begießt sie fleissig, laßt sie gar, aber ja nicht hart werden. Man kann sie auch ohne Speck braten. Gebet sie mit den Vogelspiessen zu Tische.

No. 353.

Grammets-Vögel zu braten.

Hiemit verfahret eben so, wie mit den Lerchen, stecket sie auch quer durch an Vogelspiesse, aber ohne Speck, und bindet diese an einen grossen Spieß, laßt sie braten, begießt sie fleissig mit Butter; wenn sie gar und etwas braun sind, bestreuet sie mit gestossenen Wacholderbeeren, laßt sie noch ein klein Weilchen braten, begießt sie aber nicht mehr. Laßt sie ja nicht hart werden, und gebet sie auch mit den Vogelspieffen zu Tische.

Achte Abtheilung.

Von Geleés, Cremen, Mußen und Milchspeisen.

No. 354.

Klarer Gelée.

Auf drey Viertel Pfund von dem besten frisch geraspelten Hirschhorn, nimmt man ein Quart Rheinwein, oder alten Franzwein, und ein halb Quart Wasser, thut es in einen neuen, vorhero mit Wasser wohl ausgekochten irdenen Topf, worzu ein Deckel seyn muß, der sich gut darauf passet; thut dazu von einer halben Citrone die dünne abgeschnittene Schale, rühret es mit einem silbernen Löffel wohl durcheinander, deckt es wohl zu, setzet es zum Feuer, und laßt es sachte kochen, damit es ja nicht überkoche. Wenn es gute zwey Finger breit eingekocht ist, nimmt man mit einem silbernen Löffel etwas heraus, gießt es auf einen zinnenen Teller, und siehet zu, ob es, wenn es kalt, steif genug ist; sonst laßt es noch kochen.

chen. Wenn er gut ist, rückt man den Topf vom Feuer etwas ab, daß er nicht mehr kochet, aber doch warm bleibt; laßt ihn stehn, bis es sich gesetzt hat. In dieser Zeit thut in ein porcellain Geschirr geriebenen feinen Zucker, und von etlichen Citronen den Saft, giesset durch eine dichte grobe Serviette den Gelée klar ab und dazu, rühret es durcheinander, kostet es, und thut nach eines jeden Geschmack, wenn es nöthig ist, noch Zucker oder Citronensaft dazu; giesset es wieder durch eine grobe dichte Serviette in eine porcellaine Schüssel oder Forme, setzet es in den Keller und laßt es steif werden. Dieser Gelée wird, wenn das Hirschhorn gut ist, allemahl gut, und ist viel geschwinder gemacht, als wenn das Hirschhorn erst mit Wasser gekocht wird. Das Hirschhorn wird nicht gewaschen, sondern gleich in den Topf geschüttet und der Wein und das Wasser darauf gegossen; auch ist dieses nur eine kleine Portion, und kann man sie, nachdem man viel haben will, etlichemahl verdoppeln. Man muß sich hüten, daß nichts fettiges dazu kommt, sonst wird er trübe. Hat man den Gelée in eine Forme gegossen; so muß man die Forme, wenn man es anrichten will, über heisses Wasser halten, daß sich der Gelée losgiebt, oder geschwinde die Forme

me in heisses Wasser tauchen, aber ja nicht zu lange, daß nicht zu viel schmelzt. Für Kranke nimmt man nur ein halb Quart Wein, und ein Quart Wasser.

No. 355.

Rother Gelée.

Hiezu nimmt man den vorigen Gelée, aber ohne Zucker, und wenn er zum zweytenmahl durchgegossen ist, rühret man darunter Kirsch- oder Himbeerensaft, welcher mit Zucker dicke eingekocht ist; denn thut es in eine porcellaine Schüssel, oder in eine Forme, und laßt es kalt werden. Mit diesem Gelée kann man auch Citronen füllen. Schneidet die Citronen, wovon man den Saft in dem Gelée braucht, in der Länge von einander, und drückt den Saft heraus in die Schüssel zum Gelée. Denn schneidet aus denen Hälften der Citrone das Weisse, so viel möglich, behende heraus, daß aber ja das Gelbe nicht eingeschnitten wird. Setzet sie auf eine Schüssel, leget etwas dazwischen, daß sie feste und gerade stehen, und denn füllet sie mit diesem Gelée. Wenn sie kalt und steif sind, schneidet sie mit einem scharfen Messer in der Länge von einander, leget sie auf den vorigen Gelée, wenn selbiger in

einer

einer Schüssel ganz kalt und steif ist, an den Rand herum. Das meiste von diesen Citronenviertels muß auf dem Gelée liegen, und nur eine Spitze auf dem Rand. Man nimmt von dem vorigen Gelée hiezu gleich etwas à part ohne Zucker. Diese gefüllte Citronenviertel sind überhaupt gut zum Garnieren der Gelées.

No. 356.

Weisser Gelée.

Brühet ein gut Theil süsse Mandeln ab, nach Proportion des Gelées den man machen will, stosset sie sehr fein mit ein wenig Wasser, thut sie in eine porcellaine Schüssel, oder anderes porcellaines Geschirr; giesset dazu von dem ersten mit Citronen und Zucker melirten Gelée, welchen man aber nicht zum zweitenmahl durchgiesset; setzet es auf oder in ein Geschirr, worin heisses Wasser ist, rühret es mit den Mandeln wohl durcheinander, daß der Gelée von den Mandeln weiß wird; ringet es alsdenn durch eine Serviette, daß der Saft von den Mandeln gut heraus kommt, rühret es durcheinander und laßt es kalt werden. Will man Gelée als fetten Speck zum garniren machen, so gießt erst von dem rothen Gelée in ein porcellaines Geschirr, wenn es

kalt

kalt und steif ist, so macht von dem weissen Gelée auf warmen Wasser wieder welchen dünne, und gießt es auf den rothen. Wenn es kalt und steif ist, schneidet davon Stücken, so siehet es aus wie fetter Speck. Mit dem Aufsetzen auf oder in warmes Wasser, kann man sich auch mit dem ersten und allen Gelées helfen, wenn etwa der Gelée zu kalt würde, ehe man ihn zum zweytenmahl durchgiesset.

No. 357.

Gelée mit gebrannten Wasser.

Nehmet drey Viertelpfund von dem besten geraspelten Hirschhern, ein Quart Rhein- oder alten Franzwein, ein halb Nössel Wasser und ein halb Nössel schwarz Kirschwasser, von einer halben Citrone die Schale dünne abgeschält, und ein Stück ganzen Zimmet; verfahret damit, wie mit dem ersten Gelée; wer will, kann auch zu dem Gelée, ehe man ihn durch die Serviette zu dem Zucker und Citronensaft gießt, ein paar Löffel Orangewasser giessen. Dieser Gelée ist sehr gut für Kranke.

No. 358.

Gelée von Kälber-Füssen.

Nehmet Kälberfüsse; nachdem man viel Gelée machen will, nimmt man auch viel

Füsse, hauet sie in Stücken und kocht sie mit Wasser, aber ohne Salz; nehmet etwas Brühe heraus, laßt sie kalt werden, und sehet zu, ob sie steht; denn gießt selbige durch eine Serviette in ein porcellaines Geschirr, nehmet, wenn es kalt ist, das Fett, so darauf steht, ab, nehmet drey Hände voll, auch mehr, nachdem es viel Gelée ist, süsse Mandeln und etliche bittere Mandeln, brühet sie ab und stosset sie mit ein wenig Milch recht fein, thut den Gelée in eine recht reine verzinnete Casserolle, oder in einen neuen mit Wasser wohl ausgekochten Tiegel, thut dazu die fein gestossenen Mandeln, etwas Milch, einige Stücken Zimmet, etliche Stücken ausgepellte Cardamome, dünne abgeschnittene Citronenschale und Zucker, laßt es zusammen kochen, bis es gut nach dem Gewürz schmeckt, denn gießt es durch eine grobe dichte Serviette, ringet aus denen Mandeln den Saft gut heraus und thut es in eine Forme. Hat man keine Forme, nimmt man einen porcellainen Spülnapf und Obertassen, und lässet es kalt werden. Sollte es nicht heraus gehn wollen, so verfahret damit, wie bey dem ersten Gelée gesagt worden; garniret es mit lang geschnittenen trocken eingemachten Pomeranzenschalen, welche man zu Stengel nimmt, und leget eingemachte

machte Früchte als Blumen daran, und zu den Blättern nehmet Citronat. Gebet dazu süsse Sahne und Zucker. Nimmt man einen Spühlnapf und Tassen, so richtet man den Spühlnapf in der Mitte der Schüssel und die Tassen umher an.

No. 359.

Kalbs-Gelée auf andere Art.

Nehmet Kalbfleisch von der Hesse oder dicken Bein, hauet und schlaget es in ganz kleine Stücken, kochet es mit gutem weichen Wasser, bis keine Kraft mehr in dem Fleische ist; giesset ein wenig auf einen zinnenen Teller, und sehet zu, ob es steif wird, wenn es kalt ist, sonst laßt es noch einkochen; gießt es durch eine Serviette und laßt es kalt werden, denn nehmet alles Fett davon ab, thut es in eine recht reine verzinnete Casserolle, drückt dazu ein gut Theil Citronensaft, auch etwas dünne abgeschnittene Schale, Wein und Zucker, wer will, auch ein Stück ganzen Zimmet, laßt es gut einkochen, denn gießt es durch eine grobe dichte Serviette in Porcellain und laßt es kalt werden. Soll es für einen Kranken, gießt man nur wenig Wein dazu.

No. 360.

Kraft = Gelée für Kranke.

Nehmet ein altes Huhn, das Schulterblatt von einem Kalbe, 8 Kälberfüsse, waschet alles recht sauber und rein, thut es in einen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten neuen Topf; bindet in ein Tuch ein halb Pfund geraspeltes Hirschhorn, leget es dazu, gießt so viel Wasser darauf, daß es noch über das Fleisch stehet, schäumet es mit einer recht reinen Schaumkelle, woran ja kein Fett ist, denn deckt es zu und laßt es bey Kohlenfeuer kochen, daß sich aber das Fleisch ja nicht ansetzet, und laßt es so lange kochen, bis das Fleisch und Huhn zerfällt. Probiret ihn, wie den vorigen, gießt selbigen durch eine Serviette, laßt es kalt werden und nehmet alles Fett davon ab. Nehmet den Gelée, thut ihn in eine verzinnete Casserolle, drückt Citronensaft dazu und ein wenig Zucker, laßt es kochen. Schlaget von ein paar Eyern das Weisse zu einem steifen Schaum, gießt es dazu und laßt es ein Weilchen damit kochen, alsdenn nehmet den Schaum wieder ab und gießt es durch eine dichte grobe Serviette in Porcellain.

No. 361.

No. 361.

Gallert von Habergrütze.

Nehmet Habergrütze, wässert sie 3 Tage, gießt alle Tage zweymahl frisches Wasser darauf, wenn das vorige vorhero klar abgegossen worden. Den vierten Tag rühret es mit dem Wasser, wenn es wohl durcheinander gerühret worden, durch ein reines Haarsieb, thut es in eine wohl verzinnete Casserolle, drückt dazu den Saft von etlichen Pomeranzen und von halb so viel Citronen, auch etwas von der dünne abgeschnittenen gelben Schale von beyden, und Zucker; laßt dieses wohl aufkochen, gießt es durch eine Serviette in Porcellain und laßt es kalt werden.

No. 362.

Spanischer Creme.

Man nimmt eine tiefe porcellaine Schüssel, läßt ein Kreutz von ganz dünnem Holz machen, es muß aber etwas hoch seyn, daß es über die Schüssel, auch über den Rand steht, denn wird es nach der Schüssel ausgeschnitten, daß es recht in der Schüssel passet. Es muß aber solches Holz genommen werden, wovon die Speise nicht den Geschmack annimmt.

nimmt. Denn nehmet ein Quart gute Milch, und kochet sie auf; denn nimmt man zwey Töpfe, welche jeder etwas über ein halb Quart halten, der zum Eyweiß muß aber noch etwas grösser seyn, als der zum Gelben. Die Töpfe müssen neu und mit Wasser wohl ausgekocht seyn; in dem kleinesten schlaget das Gelbe von 14 Eyern und in dem größten das Weisse, querlet sie wohl, thut in den Gelben Rosenwasser, und in den Weissen Orangewasser. Das Weisse muß zu Schaum gequerlet werden, in die Milch muß man so viel Zucker legen, daß es süsse genug ist; alsdenn müssen zwey Leute querlen, und man giesset in jeden die Hälfte von der kochenden Milch, setzet es an Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis es dicke wird; es muß aber nicht kochen; denn gießt es in zwey porcellaine Schüsseln, bis es etwas abgerauchet ist; alsdenn haltet das Kreutz in der Schüssel feste nieder, damit es sich nicht verschiebet, und nicht sehr viel von ein Fach ins andere laufen kann, welches hernach nicht zu sehen ist, wenn noch öfters eingefüllet wird. Denn füllet übers Kreutz in 2 Fächern von dem Gelben, und in 2 Fächern von dem Weissen, doch nicht mit einem mahl viel, sondern immer nur etwas, bis es alle ist. Die Fächer müssen beym Einfüllen immer

egal

egal voll seyn. Wenn es kalt ist, so hebet das Kreutz heraus, brühet etliche Pistacien ab, hacket sie klein und streuet sie auf dem Weissen, beleget den Rand der Schüssel mit halb voneinander geschnittenen Citronenscheiben, wenn die Citrone vorher mit einem Citronenreisser in die Länge gerissen ist. Solte das Weisse, wenn man es abrühret, nicht dicke genug werden, so querlet noch von ein paar Eyern das Weisse dazu, und querlet es noch ein wenig bey Kohlenfeuer.

Diese Portion kann nach der Grösse der Schüssel halb oder ganz verdoppelt werden, weil sie nicht groß ist.

No. 363.

Wein-Creme mit Citronat.

Man nimmt ein Quart Franzwein, drückt von 2 Citronen den Saft, jedoch ohne Kerne, darein, schälet die Schale von der einen Citrone ganz dünne ab, legt sie hinein, thut Zucker dazu, läßt es kochen, rühret es ab mit dem Gelben von 20 Eyern, setzet es wieder an das Feuer und rühret es, bis es dicke wird, es muß aber nicht kochen; nehmet die Citronenschale heraus, gießt es in eine porcellaine Schüssel. Wenn die Creme

meist kalt ist, schneidet man Citronat in lange Schnitten, leget selbige halb auf die Creme und halb auf den Rand der Schüssel.

No. 364.

Kraft-Creme, besonders für Kranke.

Man nimmt halb Rheinwein und halb schwarz Kirschwasser; zu ein halb Nösseltöpfchen von 2 bis 3 Eyern das Gelbe, ein wenig weisse Stärke, welche erst in Wasser geweicht, und Zucker, wie auch Citronenschale, querlet alles zusammen und setzet es bey Kohlenfeuer, querlet es beständig, bis es dicke wird und anfängt zu kochen. Dieses kann warm und auch kalt gegessen werden.

No. 365.

Sahn-Creme.

Nehmet von 30 Eyern das Weisse, schlaget es in einen neuen mit Wasser gut ausgekochten Topf zu Schaum, gießt dazu ein Quart süsse Sahne, Zucker und Orangewasser, setzet es an das Feuer, laßt es bis zum Kochen kommen, es muß aber beständig gequerlet werden, bis es dicke wird; denn gießt es in eine porcellaine Schüssel, und wenn es kalt ist, garniret es am Rande mit eingemachten Hambutten oder Kirschen.

No. 366.

No. 366.

Milch-Creme.

Nehmet ein Quart Milch, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, Zucker, ganzen Zimmet, Orangeblütwasser; wenn es kocht, rühret es ab mit dem Gelben von 20 Eyern, welches vorhero wohl geklopfet worden, setzet es an Kohlenfeuer, rühret es, und wenn es dicke wird, gießt es in eine porcellaine Schüssel, daß es kalt wird.

No. 367.

Citronen-Creme.

Nehmet 6 ganze Eyer, 6 Eyerdottern, ein Nössel Wein, ein Nössel Wasser, von 10 Citronen den Saft, und ein ganz Theil geriebene Schale, 2 Löffel Kraftmehl und Zucker, querlet es gut durcheinander, setzet es an Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es dicke wird, denn in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen; wenn man will, kann man an statt des schlechten Wassers schwarz Kirschwasser nehmen. Will man es für einen Kranken nehmen, kann man das Kraftmehl weg lassen.

No. 368.

Citronen-Muß.

Nehmet 10 Eyer, diese werden wohl gequerlet, thut dazu die abgeriebene Schale von 2 Citronen, wie auch den Saft, imgleichen Zucker, gestossenen Zimmet und Cardamome, gießt etwas Wein und Wasser dazu, jedes gleich viel, querlet alles wohl untereinander, beschmieret eine zinnene Schüssel dünne mit Butter, gießt dieses hinein und laßt es auf gelindem Kohlenfeuer dicke werden. Es muß ja nicht kochen, sonst ist es verdorben; laßt es kalt werden.

No. 369.

Citronen-Muß auf andere Art.

Reibet eine Citrone auf dem Reibeeisen mit Saft und Schale, nehmet die Kernen heraus, gießt etwas weissen Wein darauf und laßt es kochen, alsdenn reibet es durch einen Durchschlag, querlet 3 Eyerdottern mit gestossenen Candiszucker und 2 Löffel Rosenwasser dazu und laßt es unter beständigen Querlen aufkochen, gießt es in Porcellain und laßt es kalt werden. Diese Portion kann man vervielfältigen, so groß, wie man sie haben will.

No. 370.

No. 370.

Citronen-Muß noch auf andere Art.

Nehmet das Gelbe von 8 Eyern, rühret selbiges nebst einem Löffel voll feinem Mehl so lange, bis es ganz dicke wird; sodenn reibet die Schale einer Citrone mit Zucker ab, und drücket den Saft auch dazu; gießt Wein und etwas Wasser dazu, daß es aber doch dicke genug bleibet. Man thut auch ein Stück ganzen Zimmet dazu und noch Zucker, bis es süsse genug wird. Dieses zusammen muß auf Kohlenfeuer gerühret werden, bis es dicke ist; denn schlaget von 4 Eyern das Weisse zu Schaum, thut es dazu und rühret es durcheinander, gießt es in eine porcellaine Schüssel und laßt es kalt werden.

No. 371.

Citronen-Muß wieder auf andere Art.

Man nimmt einen Topf, schläget ganze Eyer hinein, daß der Topf halb voll wird, reibet auf dem Reibeeisen Citronenschalen ab, thut sie dazu, nebst nach Proportion der Eyer von etlichen Citronen den Saft, und Zucker. Dieses sehr wohl gequerlet und denn unter stetem Querlen bey Kohlenfeuer bis ans Kochen

kommen

kommen lassen, vom Feuer genommen und noch gequerlet, alsdenn in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen.

No. 372.

Milch-Muß.

Zu ein Nössel Milch nehmet ein wenig weisse Stärke, 2 ganze Eyer, oder von dreyen das Gelbe; weichet die Stärke mit ein wenig Wasser, querlet sie zu den Eyern nebst Rosenwasser, Zucker, Butter, ein wenig Salz und die Milch, giesset es in eine Casserolle, setzet es auf kleines Kohlenfeuer, rühret es, laßt es sachte kochen, bis es die gehörige Dicke hat; richtet es an und streuet Zucker darüber. Man kann es kalt und auch warm essen, und ist in einer Viertelstunde gemacht. Will man es kalt essen, muß der Zucker nicht eher, als bis man es zu Tische giebt, darüber gestreuet werden, weil es sonst wässerig wird.

No. 373.

Mandel-Muß.

Stosset ein halb Pfund abgebrühete süsse Mandeln mit Rosenwasser klein, kochet sie in Milch, thut Zucker und Rosenwasser dazu, nebst etwas Salz, und laßt es gut kochen.

chen; nehmet 2 oder 3 Löffel voll weisse Stärke, nach Proportion der Milch, welche vorhero in kalter Milch geweichet worden, thut sie dazu, rühret es, bis es dicke genug ist, und gießt es in eine porcellaine Schüssel. Wenn es kalt ist, so bestecket es mit länglich geschnittenen Citronat.

No. 374.

Gebackenes Sahn = Muß.

Nehmet ein Quart süsse Sahne, 12 Eyer, 4 Löffel voll Zimmetwasser oder Rosenwasser, geriebenen Zucker, dieses zusammen in einem Topf wohl gequerlet; nehmet eine zinnene Schüssel, macht sie auf Kohlenfeuer warm, alsdenn bestreichet sie ein wenig mit kalter Butter, gießt dieses hinein, setzet die Schüssel in die Tortenpfanne und macht das meiste Feuer oben; wenn es oben braun ist, streuet Zimmet darüber. Gebet es warm zu Tische und geriebenen Zucker dazu.

No. 375.

Gebackenes Mandel = Muß.

Reibet ein halb Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, thut dazu 8 Eyer, reibet sie wohl mit der Butter, denn thut dazu ein

halb

halb Pfund gestossene süsse Mandeln, ein Löffel Rosenwasser, etwas fein geschnittene Citronenschale, bestreichet eine zinnene Schüssel mit Butter auf vorige Art, und backt es in der Tortenpfanne. Gebet es warm zu Tische und Zucker dazu.

No. 376.

Gebackenes Quitten- oder Aepfel-Muß.

Nehmet 30 bis 35 Quitten, nachdem sie groß sind, kochet solche in Wasser weich, denn schälet sie und machet mit einem Messer das Fleisch von dem inwendigen steinigten ab, thut es in eine tiefe Schüssel und rühret es mit der hölzernen Keule eine gute Stunde nach einer Seite; thut dazu geriebenen Zucker, abgeriebene Citronenschale, gestossenen Zimmet, nach eines jeden Geschmack, rühret es wohl; schlaget von 8 oder 9 Eyern, nachdem sie groß sind, das Weisse zu einem steifen Schaum, rühret es allmählig dazu. Wenn es noch sehr stark untereinander gerieben ist, denn bestreichet eine tiefe silberne oder blecherne Schüssel mit Butter, thut dieses hinein, backt es in der Tortenpfanne und streuet gestossenen Zimmet darüber. Von Aepfeln

wird

wird es eben so gemacht; es müssen aber solche Aepfel genommen werden, die nicht sehr wässerig sind. Gebet es warm zu Tische und geriebenen Zucker dazu.

No. 377.

Eine bittere Mandel-Milch.

Nehmet 4 Loth bittere und 12 Loth süsse Mandeln, brühet sie ab und stosset sie ganz fein, thut sie in einen Topf, schlaget von 15 Eyern das Gelbe dazu und einen Löffel voll schön Mehl, klopfet selbiges eine Viertelstunde zusammen, denn schüttet drey Viertel-Pfund geriebenen Zucker dazu, und klopfet es wieder; denn giesset 3 und ein halb Quart vorhero abgekochte gute Milch dazu, rühret es wohl untereinander, setzet es in einer verzinneten Casserolle auf Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es kocht und dicke wird, alsdenn in Porcellain gegossen und kalt werden lassen. Man kann auch von einen dieser gebrannten Wasser dazu giessen, als Orange-Pfirsichblüt- Zimmet- oder Rosenwasser.

No. 378.

Maden-Milch.

Man nimmt 3 Nössel rohe Milch und 15 ganze Eyer, querlet dieses gut untereinander,

ander, gießt es in eine Casserolle, läßt es auf Kohlenfeuer kochen, daß es käset, thut es alsdenn in einen Durchschlag und läßt es ablecken. Wenn es kalt ist, nimmt man den Käse und reibet ihn in einer Reibesatte mit einer hölzernen Keule mit geriebenen Zucker; wer will, kann auch sehr klein gestossene Mandeln darein nehmen; treibet es alsdenn durch einen Durchschlag in die Mitte einer porcellainen Schüssel, daß es wie ein Berg von Maden wird; gießt die vorerwehnte bittere Mandelmilch, wenn sie kalt ist, um den Berg, da, wo die Schüssel noch ledig ist. Man muß nicht viel dabey giessen, damit der Berg zu sehen ist. Die übrige Mandelmilch gebet à part dabey. Man kann auch eine schlechtere kalte Milch dazu nehmen von Milch, Eyerdotter, Zucker und gestossener Cardamome.

No. 379.

Reiß-Milch.

Nehmet ein Viertelpfund Reißmehl, von 5 Eyern das Gelbe, ein Nössel Milch, Zucker und Orangewasser, querlet es wohl untereinander, rühret es am Feuer ab, und wenn es gekocht, thut es in eine porcellaine Schüssel. Wenn es kalt ist, streuet Zimmet und Zucker darüber.

No. 380.

No. 380.

Citronen = Milch.

Nehmet zu ein Nössel süsse Milch und ein halb Nössel süsse Sahne ein ganz Theil geriebenen Zucker, und aus 2 Citronen den Saft dazu gedruckt, querlet es lange, laßt es eine Stunde stehen, denn gebet es auf in Porcellain.

No. 381.

Schaum = Milch.

Nehmet trocken geröstete Semmelschnitten, leget sie in eine porcellaine Schüssel, streuet geriebenen Zucker, fein und länglich geschnittene Mandeln, gewaschene kleine Rosinen, gestossenen Zimmet und fein gehackte Citronenschale darüber, befeuchtet es mit Sect oder andern süssen Wein; denn nehmet Eyerweiß, klopfet es mit Zucker, Orangewasser und süsser Sahne mit einem Querl zu Schaum und leget es auf der Semmel hoch, daß es ein Berg wird.

No. 382.

Mandel = Milch für Kranke.

Nehmet einen neuen mit Wasser ausgekochten Topf von 2 Quart, thut darein 4 gu-

te Hände voll Gerste, ein halb Pfund kleine Rosinen, beydes muß zuvor reine verlesen und gewaschen seyn, auch vor einen Groschen gebrannten Hirschhorn, gießt Wasser darauf und laßt es so lange zugedeckt kochen, bis die Gerste voneinander platzt, denn setzet es ab, daß es kalt wird, und thut eine Kürste grob Brodt darein, daß die Kraft heraus zieht, alsdenn nehmet ein Viertelpfund abgebrühete und gestossene süsse Mandeln und vor 3 Pfennige Mahn, reibet beydes in einer Reibesatte mit einer hölzernen Keule, gießt etwas von dem gekochten Wasser dazu; wenn es ganz klein gerieben ist, rühret allmählig alles Wasser dazu und ringet es durch eine grobe Serviette, denn gießt dazu vor 1 oder 2 Gr. Zimmetwasser, auch Zucker.

No. 383.

Kalte Milch.

Man nimmt zu 10 Eyern ein und ein halb Quart Milch, querlet es zusammen mit geriebenem Zucker, Orange- oder Pfirsichlaubwasser; gießt es in eine Casserolle, läßt es unter steten Rühren so lange kochen, bis es dicke genug ist, gießt es in eine porcellaine Terrine und läßt es kalt werden.

No. 384.

No. 384.

Kalte Butter = Milch.

Man nimmt 2 Quart süsse Milch, kochet sie auf, gießt sie in einen Topf, rühret sie so lange, bis sie kalt wird und keine Haut mehr setzet, denn gießt ein Nössel frische Buttermilch dazu, rühret es durcheinander, deckt es wohl zu und setzet es in den Keller.

No. 385.

F l a m r i.

Nehmet 2 und ein halb Quart Milch, 28 Loth süsse Mandeln und 4 Loth bittere Mandeln, fein gehackte Citronenschale, Orangewasser, Zucker und ein Pfund Reißmehl. Von der Milch behaltet so viel zurück, das Reißmehl damit einzurühren, die andere Milch setzet auf das Feuer; wenn sie kocht, thut dazu die Mandeln, wenn sie vorher abgebrühet und mit ein wenig Milch recht fein gestossen sind, nebst der Citronenschale und Zucker, laßt es zusammen kochen, denn gießt das in Milch eingerührte Reißmehl dazu, rühret es beständig, bis es gar ist; denn das Orangewasser dazu gegossen und durcheinander gerühret; füllet es in eine Forme, oder in Ermangelung derer,

derer, in einen Spühlnapf und in Obertassen, laßt es kalt werden und richtet es an in einer porcellainen Schüssel, gebet Rheinwein oder alten Franzwein dazu, nebst Zucker.

No. 386.

Kannen-Milch.

Nehmet von 12 Eyern das Weisse, schlaget oder querlet es, daß es fast ein Schaum wird; nehmet denn 2 Nössel süsse Sahne oder gute Milch, kochet sie auf und rühret sie zu dem Eyerweiß, nebst Zucker, etwas Salz und Rosenwasser, gießt es denn in eine zinnene Kanne, die einen Deckel hat, setzet einen Kessel mit Wasser auf das Feuer, setzet die Kanne darein, laßt es kochen, bis es so steif in der Kanne wird, daß man es mit einem Löffel ausstechen kann; setzet es denn an einen Ort, wo es kalt wird, stechet es mit einem silbernen Löffel aus, leget es in eine porcellaine Schüssel und reibet Citronenschale darüber. Nehmet die Hälfte von denen Eyerdottern, wovon das Weisse ist geschlagen worden, gießt dazu 2 Nössel süsse Milch, und Zucker, rühret sie ab über Kohlenfeuer, bis sie ein wenig dicke wird, laßt sie kalt werden und gießt sie über die angerichtete Kannenmilch.

No. 387.

No. 387.

Gebackene Milch.

Nehmet 16 Eyer auf ein Quart abgekochte Milch, querlet es, thut dazu geriebene Citronenschale, Zucker, Orangeblüt- oder Pfirsichlaubwasser und etwas abgebrühete und recht fein gestossene süsse Mandeln; wenn es wohl durcheinander gequerlet ist, gießt es in eine tiefe zinnene Schüssel, leget Sand auf den Boden der Tortenpfanne, daß die Schüssel nicht schmelzet, setzet die Schüssel darauf, decket den Tortenpfannendeckel darauf und backet sie bey gelindem Feuer. Wenn sie steif und oben etwas braun ist, so ist sie gut. Denn laßt sie kalt werden, streuet gestossenen Zimmet darüber und gebet noch Zucker dazu.

No. 388.

Eyer-Käse.

Nehmet 12 Eyer, schlaget sie in einen 2 Quarttopf, querlet sie wohl, thut dazu von einer Citrone die abgeriebene Schale, abgebrühete und recht fein gestossene süsse Mandeln, Zimmetwasser, daß es wohl darnach schmeckt, nebst ein Quart gute Milch, die aber nicht aufgekocht ist, und so viel Zucker,

daß es süsse genug wird; decket den Topf dichte zu, setzet ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser, und laßt es so lange kochen, bis es recht gut gekäset ist; denn nehmet den Topf heraus, setzet ihn schräge über ein Geschirr, so, daß die Wadicke ablaufen kann; denn streuet in denen Spitzen der Eyerkäseforme kleine Rosinen, gießt den Käse hinein, und laßt die Wadicke vollends ablaufen; sodenn nehmet Milch, kochet sie, thut darein gebrühete und fein gestossene süsse Mandeln, auch etliche bittere, und Zucker, querlet es mit Eyern ab, rühret es beständig, gießt Zimmetwasser dazu; wenn sie dicke genug ist, setzet sie in den Keller, nebst dem Eyerkäse, und wenn beydes kalt ist, denn stülpet die porcellaine Schüssel, worauf er soll angerichtet werden, auf die Forme, und kehret es zusammen um, nehmet die Forme behutsam ab und gebet die Milch dazu. Man kann ihn auch grösser machen, es müssen aber allezeit auf jedes Quart Milch 12 Eyer gerechnet werden, das übrige nach Gutdünken. Man kann auch an statt des Topfs einen blechernen Topf nehmen, von der Gestalt einer Kanne, aber grösser und weiter, und worauf ein Deckel, welcher abgenommen werden kann, so feste schliessen muß, daß kein Wasser beym Kochen darein laufen kann.

Die-

Dieses muß man auch beym irdenen Topf verhüten; und kochet das Wasser im Kessel ein, so muß immer kochend Wasser zugegossen werden.

No. 389.

Eyer-Käse auf andere Art, welcher auch als Pudding kann genommen werden.

Nehmet 18 Eyer, 12 Loth Mehl, ein Quart süsse Sahne, ein Viertelpfund Zucker, gestossenen Zimmet und auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschale. Die Sahne und Zucker kochet zusammen, und laßt es wieder kalt werden; denn schlaget die Eyer in eine tiefe irdene Schüssel und reibet sie mit der hölzernen Keule sehr gut, thut dazu den Zimmet und die Citronenschale, reibet es gut durch, denn allmählig das Mehl hinzu gethan und jedesmahl gut durchgerieben, alsdenn die kalt gewordene Sahne dazu gerühret, nebst ein wenig Salz. Bestreichet ein Tuch oder Serviette mit kalter Butter, thut dieses hinein und bindet es zu, wie einen Pudding, leget es in einen Kessel mit kochendem Wasser und laßt es 2 Stunden kochen; wenn es einkocht,

gießt kochend Wasser dazu, daß es immer gut überkocht; alsdenn nehmet ihn heraus und leget ihn in einen Durchschlag, daß er ablecket und kalt wird. Wenn man ihn anrichtet, nimmt man ihn aus der Serviette, wie einen Pudding, und giebt dazu eine kalte Mandelmilch. Will man selbigen als einen Pudding nehmen, muß man ihn, bevor man ihn anrichtet, ablecken und etwas abkühlen lassen, welches man auch bey dem Zwiebackspudding thun muß. Nehmet dazu eine Sauce von eingemachten Kirschen oder Johannistrauben, welche bey dem bebackenen Schweineschinken zu finden ist, oder eine Hambuttensauce von der Hambuttenmarmelade, Wein, gestossenen Zimmet, Citronenscheiben und Zucker. In Ermangelung des Eingemachten kann man auch Kirschmuß nehmen, und an statt der Hambuttenmarmelade kochet man getrocknete Hambutten recht weich, und rühret sie durch einen Durchschlag.

No. 390.

Blanmangee.

Nehmet ein Loth Hausblase, weichet sie eine Nacht in etwas Wasser, denn thut die Hausblase in ein Quart Milch, nebst

Zucker,

Zucker, fein gehackte Citronenschale, Orangewasser, 4 Loth süsse und etliche bittere Mandeln, welche gebrühet und recht fein gestossen seyn müssen. Dieses über dem Feuer gerühret, bis es etwas dicke wird, denn in Porcellain gegossen und kalt werden lassen.

No. 391.

Blanmangee auf andere Art.

Nehmet 12 Loth gute Hausblase, solche wohl geklopfet, und denn in ein wenig Wasser, nebst Zimmet, Citronenschale und Zucker so lange gekochet, bis die Hausblase ganz zergangen ist, denn ein Quart süsse Sahne dazu gegossen, nebst 12 Stück gebrühete und recht fein gestossene bittere Mandeln; denn durch eine grobe Serviette in eine porcellaine Schüssel gegossen und kalt werden lassen. Im Sommer muß man es bey Eis setzen, auch etwas mehr Hausblase nehmen.

No. 392.

Schnee von Sahne.

Nehmet frische und recht gute süsse Sahne, thut sie in einen etwas grossen

Topf und querlet sie sehr stark, denn nehmet den Schaum mit einem silbernen Löffel immer oben ab, thut ihn in eine porcellaine Schüssel und querlet es wieder sehr stark, nehmet den Schaum wieder ab, leget ihn in die Schüssel zu dem andern, und so fahret fort, bis man genug hat, gebet es gleich zu Tische und gebet dazu fein gestossenen Zimmet und Zucker.

Ende des ersten Theils.

Anweisungen,

verschiedene

Speisen, Gebackenes und Eingemachtes

auf

eine gute und schmackhafte Art,

zuzubereiten.

Zweyter Theil.

Neunte Abtheilung.

Von Kuchen und allerhand Gebackenen.

No. 393.

Baum = Kuchen.

Nehmet 30 recht frische Eyer, ein und ein halb Pfund Zucker, 2 Pfund recht gute Butter, ein Loth Zimmet, ein und ein halb Quentin Cardamome, ein und ein halb Quentin Muscatenblumen, von 3 Citronen die

Schale auf einem Reibeeisen abgerieben, ein Quart süsse Sahne, 2 Pfund englisch Mehl, oder 2 und ein halb Pfund fein Weitzenmehl; die Eyer schlaget voneinander, das Gelbe thut in einen tiefen grossen Napf, und das Weisse in einen grossen Topf; das Gelbe reibet man etwas mit einer hölzernen Keule, schüttet alsdenn den fein geriebenen Zucker nebst der abgeriebenen Citronenschale und gestossenen Gewürz dazu, und reibet es eine halbe Stunde immer nach einer Seite, denn gießt man allmählig die geschmolzene Butter, welche man etwas auf ganz gelindem Kohlenfeuer kochen läßt, daß sie sich von dem Salz scheidet, aber nicht braun wird, wenn sie etwas abgekühlet und von allem Satze völlig gereiniget ist, dazu, rühret es wieder eine halbe Stunde, denn schüttet allmählig das Mehl dazu und rühret es so lange, bis alles Mehl vollkommen in den Teig meliret ist, alsdenn gießt nach gerade die kalte Sahne dazu, und rühret es wohl durcheinander. Wenn man bald die Sahne zugiessen will, so fängt man an, das Eyerweiß zu Schaum zu schlagen, bis es steif ist, unter der Zeit rühret man den Teig beständig. Wenn das Eyweiß steif geschlagen, thut man es zu dem Teig und rühret es zusammen, bis es sich mit dem Teig meliret hat. Man kann

auch

auch die Butter den Tag vorher, so wie gesagt ist, schmelzen und in den grossen Napf ohne das Salz giessen. Wenn man den Kuchen einrühren will, reibet man sie mit der Keule zu Sahne und thut denn das Gelbe von den Eyern dazu, wie auch das übrige, so wie gesagt worden, so wird der Kuchen sehr schön und mürbe. Etwas vorher, ehe der Kuchen völlig eingerühret ist, leget man den mit Bindfaden umwundenen Baum an das Feuer, daß er recht durchhitzet, er muß aber beständig gewendet werden, als wenn der Kuchen schon darauf wäre. Das Schäumen des Baums ist nicht schädlich, und rühret bloß von der Butter her, die im Holze sitzet; wischet selbige behutsam mit einem Tuch ab, daß der Bindfaden sich nicht verschiebet. Denn füllet etwas von dem Teige in eine irdene Bratpfanne und begießt den Baum damit; im Begiessen drehet den Baum langsam, hernach aber geschwinder, daß er Zacken bekömmt; nehmet die Bratpfanne, so bald nicht mehr Teig von dem Kuchen abtriefet, bis zum folgenden Begiessen vom Feuer, sonst backet der Teig. Wenn denn der eine Guß braun genug ist, so begießt ihn wieder, wie das erste mahl, und fahret also fort mit dem Begiessen, wenn jeder Guß braun genug ist, bis der Teig

alle ist. Ist der letzte Guß braun genug, nimmt man eine Streudose mit recht feinem Zucker, hält eine Schüssel unter, und bestreuet ihn währendem Wenden mit Zucker. Wenn er fertig ist, ziehet man an jeden Ende den Nagel aus, so auf der Ründung des Baums geschlagen ist, weil er sonst an den Herausziehen des Bindfadens hinderlich ist; denn schneidet man den Kuchen an beyden Enden gerade; man muß aber ja nicht den Bindfaden durchschneiden. Denn macht man den Bindfaden, wo er fest gemacht ist, loß, hält ihn dichte an den Baum und ziehet ihn so behutsam als möglich, so, wie er gewickelt ist, immer dichte an den Baum gehalten heraus, bis ohngefähr auf die Hälfte, denn von dem andern Ende eben so. Solte der Kuchen noch nicht ganz los seyn, so fasset an jedem Ende einer den Bindfaden an und ziehet ihn hin und her, immer dichte an den Baum, bis man um den Baum herum ist, alsdenn ist er lose, und man kann ihn an den Ende, wo der Baum dünne ist, abnehmen. Der Baum wird mit Bindfaden von mittler Dicke umwickelt, schlaget an jedem Ende des Baums, wo der Kuchen nicht hinkommt, einen kleinen Nagel, den Bindfaden anzubinden; schlaget gleichfals an jedem Ende auf der Ründung

des

des Baums gegen der scharfen Kante desselben einen kleinen Nagel, an den ersten bindet den Bindfaden an, und gegen den zweiten leget ihn, daß der Bindfaden nicht herunter gleiten kann. Windet den Bindfaden ohngefähr einen Finger breit voneinander, und machet ihn an dem andern Ende wieder eben so feste. Setzet bey dem Backen in der Figur eines halben Mondes Mauersteine vor den Kuchen, und machet darin das Kohlenfeuer, sonst wird er in der Mitte eher braun, als an den Enden. Hat man einen neuen Baum, so muß man ihn etliche Tage vorher, ehe man ihn brauchen will, etliche Stunden ordentlich am Feuer wenden und immer mit Butter begiessen, sonst schmeckt der Kuchen nach dem Holze; ist er aber einmahl so präpariret, so ist er für immer gut.

No. 394.

Baum = Kuchen mit Mandeln.

Nehmet ein Pfund ausgewaschene Butter, reibet sie in einem tiefen Napf mit der hölzernen Keule zu Sahne, thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, ein halb Pfund süsse und etwas bittere Mandeln, welche abgebrühet und recht fein gestossen oder gerieben sind, von 20 Eyern das Gelbe, reibet es wohl

immer nach einer Seite, und rühret dazu ein nur knapp gewogenes Pfund Mehl. Das Weisse von denen Eyern schlaget zum steifen Schaum, thut es dazu, nebst gestossenen Zimmet, Cardamome, Muscatenblumen und ein paar Gewürznägelein, imgleichen die abgeriebene Schale von einer Citrone, rühret es untereinander und backet ihn so, wie beym vorigen gesaget ist. Diese Portion wird nur ein kleiner Kuchen, und muß sehr wohl mit der Keule untereinander gerieben werden, bis der Teig Blasen bekömmt. Je mehr er gerieben wird, je besser wird der Kuchen.

No. 395.

Baum-Kuchen auf andere Art.

Nehmet 20 Eyer, ein und ein Viertelpfund feinen Zucker, ein Pfund geschmolzene Butter, ein Pfund englisch Mehl, ein Nössel süsse Sahne, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, ein Quentin Zimmet, ein Quentin Cardamome, ein Quentin Muscatenblumen; verfahret damit, wie beym ersten gesagt ist.

No. 396.

Baum-Kuchen noch auf andere Art.

Es wird ein und ein Viertelpfund Butter geschmolzen und in einen tiefen irdenen

Napf

Napf vom Salze abgegossen; wenn sie kalt ist, reibet sie mit der hölzernen Keule zu Sahne, thut dazu von 25 Eyern das Gelbe, ein und ein halb Pfund Zucker, ein und ein halb Pfund Weitzenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, ein und ein Viertel Loth Zimmet, ein halb Loth Muscatenblumen, beydes gestossen, und wenn alles zusammen eine Stunde lang gut gerühret ist, denn zuletzt das Weisse von denen Eyern zum steifen Schaum geschlagen und dazu gerühret, eine Tasse voll Franzbranntwein darein gegossen, gut durcheinander gerühret, und denn, wie oben gesaget ist, gebacken.

No. 397.

Baum-Kuchen, so etwas geringer.

Man nimmt 18 Eyer, ein und ein halb Pfund geschmolzene Butter, eine Metze Weitzenmehl, ein Pfund fein gestossenen Zucker, geriebene Citronenschale, gestossene Muscatenblumen und ein Quart Milch, dieses alles wohl durcheinander gerühret und gebacken.

No. 398.

Baum-Kuchen auf Biscuit Art.

Nehmet ein und ein Viertelpfund Zucker, ein Pfund Kraftmehl, 25 Eyer, von ei-

ner Citrone die abgeriebene Schale und etwas gestossene Cardamome. Das Gelbe von denen Eyern wird in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule so lange gerieben, bis es ganz dicke wird, alsdenn den geriebenen Zucker, wie auch die Citrone und Cardamome dazu gethan und gut gerühret. Das Weisse von denen Eyern wird zu Schaum geschlagen, bis es stehet, denn mit den Gelben und dem Zucker sehr wohl durcheinander gerühret, alsdenn das Kraftmehl dazu gethan und durcheinander gerühret, und so gleich gebacken wie den ersten Baumkuchen.

No. 399.

Baum = Torte.

Nehmet ein Pfund frische Butter, ein Pfund fein geriebenen Zucker, 16 Eyer, ein Pfund fein Weitzenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale und ein wenig gestossene Muscatenblumen. Die Butter schmelzet man, wie beym ersten Baumkuchen gesagt worden, und giesset sie in eine tiefe Schüssel ab, daß alles Salz zurück bleibet; wenn sie kalt ist, wird sie mit der hölzernen Keule zu Sahne gerieben, denn thut man zuerst den Zucker dazu und rühret es gut durcheinander,

her=

hernach von den 16 Eyern allmählig das Gelbe, denn die Citrone und Muscatenblumen. Das Weisse von den Eyern wird zum steifen Schaum geschlagen, alsdenn nebst dem Mehl allmählig dazu gerühret und so lange gerieben, bis der Teig Blasen bekömmt. Denn beschmieret man die Tortenpfanne mit ein wenig Butter, leget einen Bogen Papier, so dünne mit Butter beschmieret ist, darein, und schmieret den Teig wie ein guter Messerrücken dicke darauf, machet unten und oben gelindes Feuer, bis der erste Guß braun genug ist, denn wieder Teig in voriger Dicke darauf geschmieret, und so fortgefahren, bis der Teig alle ist. Wenn der erste Guß braun genug ist, muß unten kein Feuer mehr, sondern nur immer oben auf den Deckel ein gelindes Kohlenfeuer unterhalten werden. Man kann auch, wenn man etliche Gusse gebacken hat, Confituren darauf streichen und wieder etliche Gusse darauf backen. Hat man so viel Teig, kann man noch einmahl Confituren darauf streichen und wieder einige Gusse darauf backen. Man muß bey diesen und allen Kuchen dahin sehen, daß unter der Tortenpfanne, recht in der Mitte, kein Kohlenfeuer sey, sonst verbrennen sie unten sehr leicht.

No. 400.

Spanische Torte.

Machet einen gewöhnlichen Tortenteig, wie weiter unten beschrieben, und rollet selbigen etwas dünner aus, als zu andern Torten, leget einen hölzernen Teller darauf, und schneidet nach selbigen runde Kuchen, oder auch nach einem grösseren Modelle, so groß, wie man sie haben will, 8 oder 9 Stück. Stechet mit der Spitze eines Messers etliche mahl in jeden und backet sie auf Papier, worauf ein wenig Mehl gestreuet, in dem Backofen. Wenn sie gebacken sind, so nehmet einen blechernen Boden von gleicher Grösse wie die Kuchen, darauf leget erst einen Kuchen, hierauf eingemachte Früchte, ohngefähr wie 2 Messerrücken dicke, auf den Kuchen gestrichen, denn wieder einen Kuchen, und darauf wieder andere eingemachte Früchte, und so fort gefahren, bis die Kuchen alle sind; auf den letzten aber kommen keine Früchte. Hat man so vielerley Früchte, so nimmt man zu jeden Kuchen andere Früchte, sonst aber kann man mit 2 oder dreyerley Arten wechseln. Man muß die Kuchen sehr egal auf einander legen. Nehmet dieses Blech mit denen Kuchen, und setzet es auf eine grössere Platte,

wo-

wovon man es hernach gut herunter nehmen kann; denn nehmet von 3 Eyern das Weisse, und von dem seinesten durch einen Flor gesiebten Zucker, so viel, daß es recht dicke wird, rühret es immer nach einer Seite mit einem hölzernen Löffel, bis es ganz geschmeidig aussiehet, denn schmieret es auf den Kuchen, auch an denen Seiten rund um den Kuchen, und bestreuet es mit bunten Zucker. Verfahret damit geschwinde und setzet es gleich in einen Backofen, der nicht zu heiß ist, und laßt sie nicht länger darinnen stehen, als bis sie trocken geworden. Will man an statt des bunten Zuckers Blumen oder ein Bouquet von Blumen auf den Kuchen legen, so schneidet man von trockenen eingemachten Pomeranzenschalen schmale Streifen, und nimmt die zu denen Stengeln, leget daran Blätter von Citronat geschnitten und Blumen von eingemachten Früchten, welche aber ganz trocken vom Syrop seyn müssen. Man muß es aber nicht zu nahe an den Rand legen. Auch muß man alles parat haben, daß man es gleich und geschwinde auf die Glasur legen kann, und laßt es, wie vorhin gesagt, im Backofen trocknen. Denn leget man den Kuchen mit dem Blech, worauf er lieget, in die Schüssel, worin er soll zu Tische gebracht werden.

No. 401.

No. 401.

Wiener Torte.

Nehmet ein Pfund Butter, waschet sie mit kaltem Wasser, trocknet sie mit einem Tuch ab, reibet sie in einen tiefen Napf mit der hölzernen Keule eine Stunde immer nach einer Seite; schlaget dazu 4 ganze Eyer und von 6 Eyern das Gelbe, ein Pfund recht fein Weitzenmehl, 2 Löffel gute Weißbierhefen und 6 Löffel süsse Sahne. Dieses alles geschwinde zusammengerühret. Leget Papier in die Tortenpfanne, streuet ein wenig Mehl darauf, leget etwas über die Hälfte von den Teig darauf und verbreitet selbigen mit der Hand über den Boden, so, daß er auch etwas am Rande herauf stehet; leget auf den Boden bis an den Rand gehackte Citronenschale, gestossenen Zimmet, geriebenen Zucker, Citronenscheiben und kleine Rosinen; den übrigen Teig machet mit der Hand breit, schneidet davon schmale Streifen und leget sie darüber wie ein Gitter, bestreichet sie mit geschlagenen Gelben von Eyern, setzet sie zwey Stunden an einen warmen Ort, daß sie aufgehet, alsdenn backet sie. Man kann sie auch im Backofen backen.

No. 402.

Bittere Pomeranzen-Torte.

Nehmet 4 frische bittere Pomeranzen, schälet sie dünne ab, lasset die Schalen in Wasser recht weich kochen, thut denn die Schalen in eine tiefe irdene Schüssel und reibet sie mit einer hölzernen Keule ganz klein, gießt allmählig ein Nössel süsse Sahne dazu nebst dem Gelben von 8 Eyern und 4 ganze Eyer, 2 Löffel voll geschmolzene Butter; geriebenen Zucker thut man so viel dazu, nachdem man es süsse haben will; reibet alles sehr wohl untereinander, leget Papier in die Tortenpfanne, bestreuet es ein wenig mit Mehl, leget darauf einen Butter- oder mürben Teig, welcher nicht zu dicke noch zu dünne ausgerollet ist, laßt ihn an der Seite in die Höhe stehen, damit dasjenige, so darein gegossen wird, nicht über den Rand gehet, welches bey allen Torten dieser Art zu beobachten ist. Denn kneipet und bieget den Rand kraus ein, gießt das geriebene darein und backet die Torte. Es kommt kein Deckel darauf.

No. 403.

Citronen-Torte.

Nehmet 6 Citronen, reibet auf einem Reibeeisen die gelbe Schale davon ab, man muß

muß sich aber in acht nehmen, daß man nichts von den Weissen mit reibet; denn schneidet die Citronen voneinander, haltet sie über ein porcellaines Geschirr und machet darin das Inwendige von den Häuten und Schalen ab, laßt auch die Kernen davon. Denn nehmet von 18 Eyern das Gelbe, thut es in eine tiefe irdene Schüssel, rühret es mit der hölzernen Keule, thut dazu 12 Löffel voll geriebenen Zucker, rühret es so lange, bis es dicke wird, denn thut dazu das Inwendige, mit dem Saft, so in der Schüssel ist, wie auch die abgeriebene gelbe Schale, und rühret es wohl untereinander. Nehmet von 4 Eyern das Weisse, und schlaget es zu einem steifen Schaum, rühret es dazu, bis es sich meliret hat. Denn muß man einen Teig in der Tortenpfanne parat haben, wie bey der Pomerantzentorte gesagt worden; thut dieses darein und backet sie.

No. 404.

Citronen-Torte auf andere Art.

Nehmet 8 Citronen, reibet davon die gelbe Schale auf einem Reibeeisen ab, aber nicht das Weisse; denn machet das Weisse ab und schneidet alsdenn die Citronen in dün-

ne

ne Scheiben; streuet auf einen porcellainen Teller geriebenen Zucker, leget darauf Citronenscheiben, denn wieder Zucker, und so fortgefahren, bis die Scheiben alle sind, und laßt es so eine Stunde stehen, denn nehmet ein halb Pfund süsse Mandeln, brühet selbige ab und stosset sie klein, thut sie in einen Tiegel, thut dazu die abgeriebene Citronenschale, eine Theetasse voll Wein, etwas geriebenen Zucker, wie auch den Citronensaft, so auf den Teller von den Scheiben abgelaufen, setzet es auf Kohlen und rühret es mit einem Löffel sehr wohl um, daß es ein wenig trocken wird, denn machet einen guten Tortenteig, die Hälfte davon rollet aus zum Boden der Torte und leget selbigen in die Tortenpfanne auf ein mit ein wenig Mehl bestreuetes Papier. Wenn die Mandeln kalt sind, leget davon eine Lage darauf, denn eine Lage von den Citronenscheiben, und so fortgefahren, bis es alle ist. Denn machet man von dem andern Teig einen gitterigen oder andern Deckel darauf, bestreichet es mit geschlagenem Gelben von Eyern und backet sie.

No. 405.

Mark = Torte.

Nehmet ein halb Pfund Rindermark, schmelzet es und gießt es in eine tiefe irdene

Schüssel; wenn es kalt ist, reibet es mit der hölzernen Keule, daß es wie Butter wird. Nehmet ein halb Pfund süsse Mandeln, brühet sie ab, stosset sie recht fein und thut sie dazu, wie auch 4 ganze Eyer und von 4 Eyern nur das Gelbe, auch von einer Citrone die gelbe Schale, so dünne abgeschnitten und recht fein gehackt wird. Reibet dieses sehr gut zusammen. Wenn es sehr dünne ist, so thut ein wenig frische Semmelkrume dazu, und reibet es gut durch; denn nehmet ein Viertelpfund geriebenen und durchgesiebten Zucker, welcher aber nicht eher dazu gethan werden muß, bis man es in die Tortenpfanne giessen will, sonst läuft es nicht auf. Denn leget in die Tortenpfanne Butterteig, wie bey der Pomeranzentorte gesagt worden, und gießt dieses hinein. Machet erst oben und unten gelindes Feuer, hernach aber oben stärkeres, so läuft er gut auf. Diese Torte sowohl, wie alle Marktorten, werden warm gegessen.

No. 406.

Mark-Torte auf andere Art.

Nehmet ein Viertelpfund Rindermark, suchet alle kleine Knochen davon heraus und schneidet es klein, nehmet ein Viertel-

pfund

pfund süsse Mandeln, brühet sie ab und stosset sie mit ein wenig Orangewasser recht klein, thut dazu ein Viertelpfund geriebenen Zucker, von 4 Eyern das Gelbe, 2 ganze Eyer, 3 Löffel voll süsse Sahne und etwas Orangewasser, rühret es mit der Keule wohl durcheinander, daß das Mark ganz klein wird. Leget denn Butterteig, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, in die Tortenpfanne, thut dieses hinein und backet es geschwinde ab, sonst wird es trocken.

No. 407.

Mark-Torte noch auf andere Art.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, brühet sie ab und stosset sie recht fein mit ein wenig Orange- oder Rosenwasser, thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, reibet sie mit der hölzernen Keule, thut dazu ein halb Quart süsse Sahne, ein halb Pfund geriebenen Zucker. Dieses gut durchgerühret. Schlaget dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, rühret es gut durcheinander, thut dazu ein Viertelpfund geschmolzene frische Butter, etwas gestossenen Zimmet und von einer Citrone die abgeriebene gelbe Schale, rühret es sehr wohl durcheinander; denn nehmet ein Pfund Rindermark,

schneidet es in kleine Stückchens und rühret es wohl durcheinander; leget Tortenteig in die Tortenpfanne, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, gießt dieses darein und backet es.

No. 408.

Mazarinen.

Man nimmt ein halb Pfund süsse Mandeln, brühet sie ab, stösset sie klein, thut sie in einen Reibenapf mit ein wenig Rosenwasser und reibet sie mit der hölzernen Keule. Thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker. Nehmet ein halb Pfund Rindermark, schneidet selbiges klein, thut es dazu und rühret es wohl; denn thut dazu 2 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, und rühret es wieder wohl. In der Zeit, daß dieses gerühret wird, machet man einen Teig von ein halb Pfund fein Weitzenmehl, ein halb Pfund ausgewaschene Butter und etwas Wasser, rollet selbigen dünne aus und leget ihn in die Tortenformchens, oder in Ermangelung derer in kleine Pasteten-formen; leget von der Vermengung darein, bedeckt dieses mit ganz dünne geschnittenen Citronat, bestreichet den Teig an den Rand herum mit dem Gelben von Eyern, und denn leget einen Deckel von dem Teig darüber, drücket

cket selbigen am Rande herum an den unterſten Teig, beſtreichet ſie mit geſchlagenen Gelben von Eyern, backet ſie in der Tortenpfanne und gebet ſie warm zu Tiſche.

No. 409.

Macaronen = Torte.

Nehmet drey Viertelpfund ſüſſe und ein Viertelpfund bittere Mandeln, brühet ſie ab und ſtoſſet ſie gröblich, ſchneidet etwas Citronat in kleine Würfeln, denn ſchlaget von 6 recht friſchen Eyern das Weiſſe zu einem ſteifen Schaum, thut dazu ein halb Pfund geriebenen und durchgeſiebten Zucker, nebſt den Mandeln und dem Citronat, auch ſchüttet ganz fein gehackte Citronenſchale und geſtoſſenen Zimmet, von jedem ein halb Loth hinein und rühret alles wohl durcheinander; denn ſtreichet es wie einen halben Finger dicke in einer Tortenpfanne auf ein Papier, welches vorhero mit kalter Butter beſchmieret worden, backet es, bis es bräunlich wird; es muß aber nur bey gelindem Feuer gebacken werden. Auch kann man an ſtatt des Papiers einen etwas ausgerolleten Zucker- oder Butterteig nehmen.

No. 410.

Gefüllte Torte.

Zum Teig nehmet ein Pfund gut fein Weitzenmehl, schüttet es auf ein Kuchenbrett, machet das Mehl in einen runden Kreiß, daß in die Mitte eine Vertiefung ist, thut denn in die Mitte von 10 Eyern das Gelbe, rühret sie mit einen Löffel und rühret dazu 10 Löffel voll Wein, 4 Löffel voll Wasser, imgleichen 24 Loth ausgewaschene Butter, stechet sie mit dem Löffel in kleine Stücken und rühret sie darunter, und denn allmählig das Mehl dazu. Zum Füllen der Torte nehmet ein halb Pfund abgebrühete und fein gestossene süsse Mandeln, imgleichen 4 Loth bittere Mandeln, 12 Loth geriebenen Zucker, ein Loth gestossenen Zimmet, ein Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen, von einer Citrone die gelbe Schale fein würflich geschnitten. Menget dieses alles wohl untereinander, denn rollet den Teig aus und formiret davon eine Torte mit einem gitterigen oder andern Deckel, bestreichet sie mit dem Gelben von Eyern und backet sie. Man kann auch andere Facons von Kuchen hievon machen.

No. 411.

Kraft = Torte.

Man nimmt 9 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, drey Viertelpfund geriebenen Zucker. Schlaget die Eyer und den Zucker sehr wohl, daß es zu Schaum wird. Hierein thut allmählig ein und ein Viertelpfund Mehl und rühret es wohl untereinander; rühret dazu von 2 Citronen die abgeriebene Schale, ein halb Pfund in kleine Würfeln geschnittenen Citronat, etwas abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, gestossenen Zimmet und Muscatenblumen von jeden gleich viel, aber etwas mehr gleichfalls gestossene Cardamome. Dieses rühret man alles wohl durcheinander, denn die Tortenpfanne oder eine Forme mit ein wenig kalter Butter ausgeschmieret und den Teig darein geschüttet und allmählig gebacken. Wenn man mit einem Messer in der Mitte hinein sticht, und es hänget nichts mehr an dem Messer, so ist sie gut.

No. 412.

Kraft = Torte auf andere Art.

Nehmet 12 ganze Eyer und von anderen 12 Eyern nur das Gelbe, thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker und schlaget es in

einem grossen Topf eine Stunde sehr wohl; denn thut dazu gestossenen Zimmet und Cardamome nach eines jeden Geschmack, setzet den Topf über Kohlenfeuer und rühret auf dem Kohlenfeuer ein Pfund Kraftmehl darein, alsdenn die Forme mit Butter beschmieret und sogleich gebacken.

No. 413.

Stärk-Torte.

Man nimmt 10 Eyer, thut das Weisse in einen grossen Topf, und das Gelbe in eine tiefe irdene Schüssel; dieses reibet mit ein Pfund geriebenen Zucker mit der hölzernen Keule nach einer Seite drey Viertelstunden; unter der Zeit schlaget das Weisse zu einem steifen Schaum; je mehr es geschlagen wird, je besser wird der Kuchen. Denn thut es zu dem Gelben und rühret es noch ein wenig; denn schüttet allmählig 12 Loth Stärkmehl oder guten und trockenen Puder dazu, imgleichen abgeriebene Citronenschale und gestossene Cardamome; es muß aber hiemit nicht länger gerühret werden, als bis das Mehl darin meliret ist. Denn gießt den Teig sogleich in eine mit Butter wohl ausgeschmierte Forme, setzet ihn in den Backofen und laßt

ihn

ihn allmählig backen. Man kann diesen Teig auch in eine gut mit fetten Speck beschmierte Tortenpfanne giessen und allmählig backen. Dieser Kuchen dauert 8 Tage.

No. 414.

Mandel = Torte.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln und ein Viertelpfund bittere, brühet sie ab, stosset sie ganz fein und thut sie in einen tiefen Reibenapf, denn nehmet 20 recht frische Eyer, thut das Gelbe zu denen Mandeln. Von 12 Eyern thut das Weisse in einen grossen Topf, von denen 8 übrigen muß das Weisse nicht dazu kommen. Denn thut in den Napf drey Viertelpfund bis ein Pfund fein geriebenen und durchgesiebten Zucker, reibet die Mandeln mit dem Gelben von den Eyern und dem Zucker mit der hölzernen Keule eine Stunde beständig nach einer Seite, das Weisse von denen 12 Eyern schlaget zu einem steifen Schaum und rühret den Schaum zuletzt darunter, aber nur so lange, bis er sich mit dem Teig meliret hat, wie auch die abgeriebene Schale von einer Citrone. Denn thut es gleich in eine Forme, welche vorhero mit Butter ausgeschmieret und darauf geriebene Semmel gestreuet worden, und backet sie.

No. 415.

Eine schlechtere Mandel-Torte.

Thut von 12 Eyern das Gelbe in einen Reibenapf und das Weisse in einen grossen Topf; nehmet ein halb Pfund süsse Mandeln, worunter etwas bittere, welche abgebrühet und gestossen werden, ein halb Pfund geriebene und durchgesiebte Semmel, ein halb Pfund geriebenen Zucker; thut den Zucker zu dem Gelben von Eyern und reibet es mit der hölzernen Keule beständig nach einer Seite, bis es Schaum wird, denn thut die gestossenen Mandeln dazu; wenn diese gut durchgerieben sind, thut die geriebene Semmel dazu, zuletzt thut das Eyerweiß, welches zum steifen Schaum geschlagen worden, auch dazu, nebst von einer Citrone die abgeriebene Schale. Rühret dieses nicht länger, als bis es zusammen meliret ist, und backet es, wie die vorige, in der Forme. Von dieser und der vorigen Mandeltorte darf die Forme nur etwas über halb voll seyn; man kan sie im Backofen oder Tortenpfanne backen.

No. 416.

Sand-Torte.

Man nimmt ein Pfund gute frische Butter, wäschet selbige in kalten Wasser wohl aus,

aus, denn zwischen zwey Tücher das Wasser davon wohl abgetrocknet, daß kein Wasser darin bleibet, thut sie in eine tiefe irdene Schüssel und reibet sie mit einer hölzernen Reibekeule immer nach einer Seite, daß solche wie Sahne wird, alsdenn rühret man allmählig ein halb Pfund fein gestossenen Zucker unter beständigen Reiben darunter, imgleichen ein Loth fein gestossenen Zimmet und etwas geriebene Citronenschale. Wenn der Zucker nun wohl gerieben ist, so reibet man ferner ein und ein Viertelpfund des feinesten Weitzen- oder englischen Mehls nach und nach dazu; schlaget das Weisse von 3 recht frischen Eyern zu einem steifen Schaum und rühret es ebenfals darunter. Wenn es nun alles gut durchgerieben, so bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt selbigen in die Tortenpfanne, formiret mit der Hand eine Torte darauf und macht etwa eines Fingers breit den Rand ein wenig höher und leget inwendig auf den Kuchen eingemachte Kirschen oder andere Früchte. Backet ihn bey gelinden Feuer; man muß aber oft darnach sehen, weil er leicht verbrennet. Unter der Tortenpfanne muß sehr wenig Feuer seyn, oben aber etwas mehr. Man kann auch, wenn man nicht Früchte darauf legen will, sie glatt backen und einen weissen,

rothen,

rothen, oder Chocoladenguß darüber machen, oder sie auch so lassen. Sie zerbricht sehr leicht, daher man sich beym Herausnehmen damit in Acht nehmen muß.

No. 417.

Sand = Torte auf andere Art.

Waschet ein Pfund gute frische Butter in Wasser gut aus, und trocknet sie wieder zwischen Tüchern, denn thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie nebst dem Gelben von 2 Eyern mit der hölzernen Keule immer nach einer Seite, daß sie wie Sahne wird. Denn thut dazu 3 ganze Eyer nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und ein Pfund fein geriebenen Zucker, rühret es nach derselben Seite sehr wohl durch. Zuletzt ein Pfund feine durchgesiebte weisse Stärke dazu gerühret. Backet es wie die vorige in einer Tortenpfanne.

No. 418.

Citronat = Torte.

Schneidet ein halb Pfund Citronat fein und länglich, thut solches auf eine zinnene Schüssel, gießt ein wenig Wein darauf, laßt es auf einer Kohlenpfanne kochen; thut dazu

fein

fein geschnittene Citronenschale, fein und länglich geschnittene abgebrühete süsse Mandeln, laßt es wieder kalt werden. Nehmet einen Butter- oder mürben Teig, machet eine Torte davon und füllet den vermengten Citronat darein; machet einen gitterigen oder ganzen Deckel darauf, bestreichet sie mit Gelben von Eyern und backet sie.

No. 419.

Sahn-Torte.

Nehmet von 2 Näpfen die saure Sahne oder Rahm, spühlet sie wohl ab, daß keine saure Milch darunter bleibet, und von 2 Näpfen die süsse Sahne, rühret selbige in einem tiefen Napf mit der hölzernen Keule gut durch. Rühret dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, ein gut Theil gestossenen Zimmet, Zucker nach Belieben, ein wenig geriebene Semmel, etwas geschmolzene Butter und ein wenig Rosenwasser; rühret es wohl durcheinander; leget einen Teig in die Tortenpfanne, wie bey der Pomeranzentorte gesagt ist, gießt dieses hinein, streuet gestossenen Zimmet und Zucker darüber, und backet sie.

No. 420.

Brod-Torte.

Schneidet die Rinde von recht groben Brod, trocknet sie im Backofen oder in einer Ofenröhre, stosset und siebet sie durch einen feinen Durchschlag, und nehmet davon ein Pfund, und drey Viertelpfund geriebenen Zucker, 2 Loth Zimmet, 10 Stück Gewürznägelein, ein halb Loth Cardamome, alles fein gestossen, von 2 Citronen die gelbe Schale abgerieben und ein Pfund süsse Mandeln, welche abgebrühet und gestossen sind. Thut letztere in einen Reibenapf, thut von 19 Eyern das Gelbe dazu und reibet dieses mit einer hölzernen Reibekeule immer nach einer Seite sehr wohl, denn das Brod, Zucker, Gewürz, Citronenschale dazu gethan und gut durchgerieben. Von denen 19 Eyern schlaget das Weisse zu einen steifen Schaum, denn thut zu den Kuchen für einen Groschen Zimmetwasser, für einen Groschen Orangewasser und von denen 2 Citronen den Saft, und reibet es wohl untereinander. Denn thut das geschlagene Eyweiß dazu und rühret es, daß es sich gut in den Teig meliret, denn thut es in eine mit ungesalzener oder ausgewaschener und wieder mit einem Tuch abgetrockneter Butter ausgeschmier-

schmierte Mandeltortenforme und setzet sie geschwinde in den Backofen. Will man sie in einer Tortenpfanne backen, so muß man vorher Kohlen so wohl unten als oben legen, daß der Kuchen in die warme Tortenpfanne kommt, damit er gut aufgehet. Wenn man meynet, daß sie gar ist, so stechet mit einem kleinen Messerchen darein: wenn solches beym Herausziehen trocken bleibet, so ist sie gut.

No. 421.

Brod = Torte auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund geriebenes grobes Brod, ein halb Pfund fein gestossene süsse Mandeln, ein halb Pfund Zucker, 8 ganze Eyer und von 8 Eyern das Gelbe. Thut die Eyer in einen Reibenapf und reibet sie mit der Keule eine halbe Stunde, denn die Mandeln, den Zucker, 2 Loth gestossenen Zimmet und das Brod dazu gethan und eine halbe Stunde gut gerieben. Thut sie auf die vorige Art in die Forme und backet sie.

No. 422.

Kleine Brod = Torten.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, brühet sie ab, stosset sie gröblich mit ein wenig

Rosen=

Rosenwasser, ein Pfund geriebenen Zucker, 16 recht frische Eyer, denn reibet die Mandeln mit den Eyern in einer tiefen irdenen Schüssel eine Stunde mit der Keule nach einer Seite; denn den Zucker dazu gethan, nebst 2 Loth Zimmet, 2 Loth Cardamome, beydes nicht sehr klein gestossen. Denn nimmt man grobes Brod, so ein paar Tage alt ist, reibet davon die Krume, siebet selbige durch einen Durchschlag, rühret davon so viel zu den Teig, bis er so dicke ist, daß, wenn man mit einen Löffel etwas davon heraus nimmt, der Teig noch davon abläuft. Rühret es mit dem Brodte nicht lange, laßt es eine Stunde stehen; denn schmieret kleine Pastetenformen mit Butter aus und machet sie meistens voll von dem Teig, setzet sie auf ein Blech und backet sie im Backofen. Will man sie in der Tortenpfanne backen, muß nicht zu groß Kohlenfeuer seyn, daß sie gelblich backen.

No. 423.

Reiß = Torte.

Waschet ein halb Pfund Reiß, kochet selbigen in süsser Milch recht gar und dicke, thut denn dazu 5 Eßlöffel voll süsse Sahne, wie

wie auch einen Löffel voll kalte Butter und so viel Zucker, daß es süsse genug ist. Rühret es wohl durcheinander und schlaget es durch einen Durchschlag. Thut dazu 4 ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe, rühret es sehr wohl durcheinander; thut dazu abgeriebene Citronenschale und abgebrühete fein gestossene süsse Mandeln. Leget in eine Tortenpfanne, auf einen mit ein wenig Mehl bestreueten Bogen Pappier einen ausgerolleten mürben Tortenteig, laßt ihn am Rande etwas herauf gehen, wie bey der Pommeranzentorte. Giesset dieses hinein und überstreuet es dicke mit gestossenen Zimmet, Zucker und geriebenen Citronenschale, welches untereinander melieret wird, und backet sie. Wenn sie gar ist, begiesset sie ein wenig mit Orangewasser.

No. 424.

Reiß-Torte, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund Reiß, wenn selbiger gewaschen ist, so kochet ihn in Milch recht steif und weich. Wenn er recht dicke und weich ist, so thut ihn in einen Reibenapf und reibet ihn mit der hölzernen Reibekeule recht klein. Thut allmählig dazu 10 ganze und von 10 Eyern das Gelbe, reibet es wohl durch; thut

dazu geriebenen Zucker, daß es recht süsse wird, und Orange- Zimmet- und Rosenwasser, so viel, daß es gut darnach schmeckt. Hat man nicht Orangewasser, so nimmt man Pfirsichwasser. Dieses alles wohl durchgerieben, denn die Tortenpfanne auf dem Boden und am Rande recht fett mit kalter Butter beschmieret. Denn dieses hineingegossen, und mit gemächlichen Kohlenfeuer abgebacken. Man muß ihn aber nicht eher aufdecken, bis man meynet, daß er meistentheils gar ist, sonst fällt er leicht wieder.

No. 425.

Spinat = Torte.

Nehmet jungen Spinat, kochet ihn in Wasser, schüttet ihn in einen Durchschlag und drücket alles Wasser davon ab, denn hacket selbigen ganz klein. Nehmet Semmelkrume, weichet sie in Milch, thut sie zu dem Spinat, imgleichen Butter, Eyer, süsse Sahne, gestossene Muscatenblumen und Zucker, rühret alles wohl untereinander. Rollet einen Butterteig aus, leget ihn in die Tortenpfanne auf ein mit Mehl bestreuetes Pappier, laßt ihn am Rande etwas herauf gehen, wie bey der Pomeranzentorte, gießt dieses hinein und backet es.

No. 426.

No. 426.

Speck-Torte.

Nehmet Speck von frischen Schweinefleisch, schneidet es ganz klein und schmelzet es, gießt es durch ein Haarsieb. Schlaget das Gelbe von Eyern in eine tiefe irdene Schüssel, thut dazu gestossenen Zucker, Zimmet und süsse Sahne, reibet es gut durcheinander. Thut den durchgegossenen Speck dazu und reibet es wohl durch. Schneidet Citronat fein würflich und thut selbigen auch dazu. Gießt es in einen Butterteig, wie die vorige Torte und backet sie.

No. 427.

Eyer-Torte.

Nehmet ein halb Pfund ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter, reibet sie zu Sahne. Denn schlaget allmählig von 24 Eyern das Gelbe dazu, wenn von 2 Eyern das Gelbe hinein geschlagen ist, rühret es jedesmahl gut durch, und so fahret fort bis sie alle sind. Denn reibet es noch eine gute halbe Stunde immer nach einer Seite. Denn thut dazu 3 Loth fein geriebenen Zucker, und von ein oder zwey Citronen die abgeriebene Schale, reibet es gut durch. Von 12 Eyern

schlaget das Weisse zu einem steifen Schaum und rühret es ganz zuletzt sachte dazu. Währender Zeit, daß dieses gerühret wird, muß man einen Butterteig machen und in die Tortenpfanne, wie schon gesagt ist, legen, und dieses gleich hineinthun und sehr langsam backen.

No. 428.

Apricosen- oder Quitten-Torte.

Man kochet Quitten weich, schälet sie denn und reibet sie durch einen feinen Durchschlag, thut dazu eben so viel geriebenen Zucker, als dieses wieget, rühret es, und laßt es zusammen dicke kochen. Apricosen werden nicht gekocht, sondern nur geschälet, die Steine herausgenommen, und mit eben so viel Zucker, als sie wiegen, gerühret und dicke gekocht. Dieses macht man ein, wenn man die Früchte haben kann. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man ein Pfund von dem Eingemachten, thut dazu von 15 Eyern das Weisse und die abgeriebene Schale von einer Citrone, reibet es in einer tiefen irdenen Schüssel mit der hölzernen Keule meist zwey Stunden beständig nach einer Seite. Leget einen Butter- oder mürben Teig in die Tortenpfanne, wie bey der Pommeranzentorte ge-

gesagt ist. Thut das Geriebene hinein und backet sie, daß sie gut aufläuft.

No. 429.

Johannistrauben-Torte.

Nehmet 1 Pfund süsse und 4 Loth bittere Mandeln, brühet sie ab und stosset sie recht fein. Thut sie in eine tiefe irdene Schüssel, reibet von 2 Citronen die gelbe Schale ab und thut sie dazu. Thut allmählig von 16 Eyern das Gelbe dazu, rühret es mit der hölzernen Keule nach einer Seite. Wenn es wohl gerieben, nehmet ein gut Theil eingemachte Johannistrauben, laßt sie nur warm und geschmeidig werden, rühret sie dazu. Wenn es nicht süsse genug, wird noch geriebener Zucker dazu gethan. Zuletzt thut dazu das Weisse von den Eyern, welches zu einem steifen Schaum geschlagen ist, rühret dieses nur gut durcheinander. Habet einen Butter- oder mürben Teig in der Tortenpfanne bereit, wie bey der Pommeranzentorte gesagt, thut dieses hinein und backet es. Nimmt man frische Johannistrauben, muß man sie auch erst mit Zucker dicke kochen und abkühlen lassen.

No. 430.

Aepfel-Torte mit einer Brodkürste.

Nehmet ein gut Theil Aepfel, schälet sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben bis an das Inwendige. Thut sie in einen Tiegel, nebst viel gestossenen Zimmet und Zucker, daß es süsse genug, und fein gehackte Citronenschale; giesset ein klein wenig Wein darunter, decket es zu, rühret es öfters und kochet es auf Kohlenfeuer zu einem dicken Aepfelmus und laßt es kalt werden. Reibet ein gut Theil feines altes Rockenbrodt, siebet es durch einen Durchschlag, mischet darunter gestossenen Zimmet und Zucker. Beschmieret den Boden einer Tortenpfanne, wie auch an denen Seiten herauf, gut fett mit kalter Butter, streuet darauf von dem Brodte, sowohl auf den Boden, als auch an denen Seiten etwas herauf, ohngefähr wie ein kleiner Finger dicke. Klopfet es mit der Hand recht feste, leget das Aepfelmus darauf, streichet es glatt, streuet darüber wieder von dem Brodte eben so dicke, klopfet es mit der Hand an, auch am Rande rund umher mit einem Löffel die Brodtkrümlein angeschoben. Denn leget rund umher an den Rand, Stückgens Butter, daß sie, wenn sie schmelzet, unter den Kuchen laufet, oben

auf

auf das Brodt leget kleine Stückgens Butter und backet es.

No. 431.

Prunellen = Torte.

Die Prunellen schneidet in feine länglichte Streifen, Citronat schneidet eben so und thut es in einen Tiegel; thut dazu recht fein gehackte Citronenschale, gestossenen Zimmet und Zucker. Giesset ein wenig Wein darauf, laßt es auf gelinden Kohlenfeuer durchkochen, bis es dicke ist, sehet auch dahin, daß es sich nicht ansetzet; denn laßt es kalt werden. Machet einen Butter- oder mürben Teig, verfertiget davon eine Torte, mit einem gitterigen oder andern Deckel, und nehmet obiges zur Füllung. Bestreichet sie mit geschlagenem Gelben von Eyern und backet sie.

No. 432.

Pflaumen = Torte.

Nehmet gebackene Pflaumen, waschet sie recht rein und kochet sie in Wasser ganz weich. Giesset das Wasser ab, denn rühret sie durch einen Durchschlag in einen Tiegel; thut dazu fein und länglich geschnittenen Citronat, und eben so geschnittene abgebrühete

süsse Mandeln und Citronenschale, gestossenen Zimmet und Zucker, giesset ein wenig Wein darauf und laßt es auf gelinden Kohlenfeuer kochen bis es dicke genug ist. Denn laßt es kalt werden, und macht eine Torte davon auf obige Art.

No. 433.

Aepfel-Torte.

Schälet Borstorfer Aepfel, schneidet sie in vier Theile und die Kernhäuser heraus, denn schneidet von den Stücken dünne Scheiben, thut sie in einen flachen irdenen Tiegel, thut dazu gestossenen Zimmet, Zucker, fein und länglich geschnittenen Citronat und Citronenschale; wer will, kann auch kleine Rosinen nehmen, und länglich geschnittene süsse Mandeln. Giesset ein wenig Wein dazu und laßt sie auf Kohlenfeuer schwitzen, daß sie aber nicht zu weich, auch nicht zu dünne werden. Denn laßt sie kalt werden. Machet eine Torte davon, wie bey der Prunellentorte gesagt ist. Hat man nicht Borstorfer Aepfel, so kann man auch andere Aepfel nehmen, aber nicht saure, die wässern zu sehr.

No. 434.

No. 434.

Holländischer Torten = Teig.

Man schüttet auf ein Backbrett einen Kreis von feinen Mehl und thut in die Mitte in der Vertiefung von 3 Eyern das Gelbe, 3 Löffel voll geriebenen Zucker und 3 Löffel voll Wein. Rühret es mit einem Löffel gut durcheinander und allmählich das Mehl dazu. Denn knetet es, bis es ein Teig wird, alsdenn nehmet ein eben so grosses Stück ausgewaschene Butter, als der Teig groß ist; rollet den Teig aus, die Butter leget in Scheiben geschnitten auf die Hälfte, schlaget die andere Hälfte über und rollet es aus, schlaget ihn wieder zusammen und wieder ausgerollet. Auf die Art fahret fort, bis der Teig nicht mehr anklebet. Streuet jedesmahl ein wenig Mehl auf das Kuchenbrett unter den Teig.

No. 435.

Zucker = Teig.

Machet auf ein Kuchenbrett einen Kreis von Mehl, thut in die Mitte in der Vertiefung 12 Loth ausgewaschene frische Butter, 8 Loth Zucker, 7 Löffel voll Wasser. Rühret es untereinander, knetet davon einen weichen Teig, streuet Mehl unter den Teig und

rollet ihn ziemlich dicke aus. Leget davon auf ein mit Mehl bestreuetes rundes Blech, in Form einer Torte und backet es. Von dem übrigen Teig stechet mit einer blechernen Forme, Blumen aus und backet sie auch. Denn streichet man Confituren auf den gebacknen Teig, leget die Blumen darauf, und auf die Blumen eingemachte Früchte und geschnittenen Citronat. Dieser Teig, wenn er gebacken, kann etliche Tage stehen, er muß aber nicht eher bestrichen und belegt werden, als bis er gebraucht wird.

No. 436.

Zucker-Teig, auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund fein Weitzenmehl, meliret es mit einem Viertelpfund geriebenen Zucker, und schüttet es auf ein Kuchenbrett, in einen Kreis. In die Mitte in der Vertiefung schlaget zwey Eyer, rühret sie mit einem Löffel durcheinander, mit ein wenig geschmolzener Butter. Alsdenn rühret den Zucker und Mehl allmählich dazu und arbeitet es mit den Händen gut durch. Laßt den Teig einige Stunden ruhen. Denn streichet etwas Mehl auf das Kuchenbrett und arbeitet den Teig wieder mit Mehl gut durch, bis es ein

ziem-

ziemlich steifer Teig wird, rollet ihn dünne aus, backet ihn bey gelindem Feuer, und brauchet ihn wie den vorigen. Man kann selbigen auch zu dem Boden der Macaronentorte nehmen. Man kann auch kleine blecherne Formen, wie kleine Pastetenformen, aber nur mit einem ganz flachen Rand nehmen, selbige mit geschmolzener und abgeklärter Butter bestreichen, und von dem ausgerollten Teig darein legen. Denn nehmet eine blecherne Forme, in Figur einer Rose oder andern Blume, welche nur so groß seyn muß, daß sie in der untersten Forme liegen kann, und stechet damit aus dem Teig so viel Blumen, als man kleine Formen hat. Backet so wohl die Formchens, als die Blumen. Wenn sie hart und gelblich sind, so sind sie gut. Nehmet denn den Teig aus den Formen, thut darein, aber nicht eher, als bis sie sollen gebraucht werden, eingemachte Früchte, und leget auf jede eine Blume anstatt des Deckels.

No. 437.

Butter-Teig.

Nehmet 2 und ein Viertelpfund Butter, waschet sie wohl aus und rollet sie mit dem Rollholz aus und denn wieder in frisches Was-

ser

ser gelegt. Nehmet eine Metze feines Weitzenmehl, schüttet es auf ein Kuchenbrett, machet in die Mitte ein Loch, rühret es ein mit ein Nössel Wasser und ein Stückgen von der Butter, streuet ein wenig Mehl darunter und rollet ihn aus. Denn die Butter, wenn sie abgetrocknet und in Scheiben geschnitten ist, in den halben Teig gelegt, die andere Hälfte übergeschlagen und ausgerollet. Denn schlaget den Teig von beyden Enden bis in die Mitte zusammen, und denn wieder zusammen, daß er vierdoppelt wird; streuet ein wenig Mehl darunter, rollet ihn aus und wiederholet es noch etliche mahl. Schneidet selbigen mit einem Butterteigs-Röllchen und braucht ihn zu Torten und Pasteten und wozu man will. Dieser und alle Butterteige müssen an einem kühlen Ort gemacht werden, und hurtig, daß die Butter nicht weich wird. Dieses ist eine ziemlich grosse Portion.

No. 438.

Butter-Teig auf andere Art.

Schüttet Mehl auf ein Kuchenbrett, machet in die Mitte eine Vertiefung, rühret darein 3 Eyer mit etwas Milch oder Wasser, nachdem man viel Teig haben will, klein,

rüh-

rühret so viel Mehl dazu, daß es ein Teig wird, welcher so seyn muß, daß, wenn man ihn rund zusammen geknetet, mit der Hand darauf drücket, er sich wieder erhebet. Denn wieget den Teig, nehmet zu einem Pfund Teig drey Viertelpfund Butter, welche man den Abend vorher in dünne Scheiben geschnitten und an einen kühlen Ort in Wasser geleget hat, streuet Mehl auf das Brett, rollet den Teig breit aus, trocknet die Butter mit einer Serviette ab, leget sie auf den halben Teig, die andere Hälfte schlaget darüber, rollet selbigen ein wenig aus, denn leget beyde Enden bis in die Mitte, und denn den Teig wieder zusammen, daß er vier doppelt wird, und denn ausgerollet. Wiederholet dieses noch drey mahl, wenn immer ein klein wenig Mehl darunter gestreuet worden. Denn kann er so dünne gerollet werden, wie es einem jeden beliebet, zu Torten, Pasteten, Butterschnitten, und wozu man will.

No. 439.

Mürber Teig.

Nehmet drey Viertelpfund fein Weitzenmehl und drey Viertelpfund ausgewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete Butter, zer-

zerkrümelt solche in dem Mehl ganz klein, denn thut in die Mitte in der Vertiefung 2 Eyer und 3 Eßlöffel voll Wasser, rühret es wohl untereinander, und denn knetet es durch und rollet ihn aus. Schneidet selbigen mit den Butterteigsröllchen, wozu man ihn haben will. Bey der gefüllten Torte ist auch ein mürber Teig befindlich, wie auch bey denen Mandeltaschen.

No. 440.

Ein weisser Guß auf Kuchen.

Man nimmt von 2 recht frischen Eyern das Weisse, querlet es, bis der Schaum stehet, schüttet allmählig dazu recht fein gesiebten Zucker, ohngefähr 12 Loth, drücket das Saure von einer Citrone dazu, schlaget es mit dem Querl eine Stunde, streichet es mit dem Rauchen einer Federspuhle auf den Kuchen. Ist es ein Baumkuchen, so streuet man bunten Zucker darauf, auch kleine Stückchens weissen Candiszucker. Wird es nicht trocken genug von den heissen Kuchen, so wendet man ihn noch ein wenig am Feuer. Will man diesen Guß auf einen andern Kuchen machen, so nimmt man selbigen aus der Forme, läßt ihn ein wenig abrauchen und streichet

chet den Guß darauf. Denn kann man Blumen darauf legen von französischen Früchten, oder eingemachten Früchten, wovon der Saft abgetrocknet worden. Zu den Stengeln nimmt man lang geschnittene trocken eingemachte Pomeranzenschale, und zu den Blättern Citronat. Setzet sie denn in die nicht zu heisse Tortenpfanne, und laßt es trocken werden.

No. 441.

Rother Guß.

Nehmet von 5 Eyern das Weisse, schlaget es zum steifen Schaum, thut dazu 4 Loth gesiebten Zucker und etwas rothen Sandel, streichet es auf den Kuchen und laßt es in der Tortenpfanne trocknen.

No. 442.

Chocolaten = Guß.

Schlaget das Weisse von 10 Eyern zum steifen Schaum, rühret darunter geriebene und durchgesiebte Chocolate, daß es dicke wird, streichet es auf den Kuchen und laßt es trocknen wie das vorige.

No. 443.

No. 443.

Sehr gute und feine Chocolate.

Nehmet ein Pfund Cacaobohnen, röstet solche in einer Pfanne über Kohlenfeuer so lange, bis man merket, daß sich die Schalen ablösen, alsdenn macht sie aus denen Schalen, schüttet um einen grossen Mörsel glühende Kohlen, die Mörselkeule setzet mit hinein, daß solche auch recht warm wird, und laßt selbigen so lange hitzen, bis man die Hand nicht mehr daran halten kann. Denn schüttet die ausgemachten Bohnen hinein, stosset solche ganz klein und so lange, bis sie so weich werden, als Butter bey recht warmen Sommertagen. Alsdenn schüttet ein Pfund fein gestossenen Zucker, desgleichen 2 Loth fein gestossenen Zimmet und ein Loth gestossene Vanille dazu. Dieses stosset denn noch so lange, bis es sich mit den Bohnen gut vermischet hat. Alsdenn nimmt man es aus dem Mörsel heraus, machet denselben, wie vorhin gemeldet, wieder recht warm, und thut die gestossene Masse hinein, stösset es abermals so lange, bis es als ganz weiche Butter wird. Denn nimmt man die hiezu gehörige blecherne Formen, bestreichet solche geschwinde ein wenig mit Mandelöl, thut von der gestossenen

Cho-

Chocolate hinein, drückt es mit den Fingern etwas auseinander, daß es die Forme überall decket, denn stosset die Forme einigemahl auf den Tisch, so wird die Chocolate oben ganz eben und bekommt einen Glanz. Laßt selbige einen Tag stehen, löset die Formen auf denen Seiten mit dem Daumen etwas, wo man merkt, daß sich die Chocolate angesetzt hat, und kehret die Formen sodenn um, damit die Chocolate heraus falle.

No. 444.

Guter Napf = Kuchen.

Nehmet ein Pfund ausgewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete Butter, 13 Eyer, drey Viertelpfund geriebenen Zucker, ein halb Loth gestossene Muscatenblumen, ein Nössel gute Milch, 2 und drey Viertelpfund fein Weitzenmehl, 12 Loth süsse und 4 Loth bittere Mandeln, welche abgebrühet und mit ein klein wenig Milch fein gestossen werden, für 4 Groschen fein würflich geschnittenen Citronat und 5 Löffel voll gute Weißbierhefen. Die Butter reibet mit der hölzernen Keule in einer Reibesatte oder tiefen irdenen Schüssel, bis sie wie lauter Schaum wird, reibet allmählig die Eyer dazu; wenn diese wohl durch-

gerieben sind, denn streuet etwas von dem Mehl dazu, nebst den Zucker, Muscatenblumen und allmählig die Mandeln. Wenn dieses wieder sehr gut durchgerieben, gießt und reibet die nur laulich warm gemachte Milch dazu, und alsdenn allmählig das übrige Mehl nebst den Weißbierhefen; auch hiemit reibet es gut durch, und zuletzt den Citronat nur darunter gerühret. Denn thut den Teig in eine mit kalter Butter wohl ausgeschmierte Biscuitkuchenforme, laßt es gut aufgehn, und denn gleich im Backofen gebacken. Dieser Kuchen sowohl, wie alle übrige Kuchen, so mit der Keule gerieben werden, muß immer nach einer Seite gerieben werden.

No. 445.

Napf-Kuchen mit gebranntem Wasser.

Nehmet ein Pfund geschmolzene und von dem Salz abgegossene Butter, reibet sie, wenn sie kalt ist, auf vorige Art, daß sie wie Schaum wird, thut dazu 8 ganze Eyer und von 8 Eyern das Gelbe, 12 Loth geriebenen Zucker, 8 Eßlöffel voll süsse Sahne, 6 Löffel voll Rosenwasser, 2 Löffel voll Orangewasser, ein wenig Salz und die abgeriebene Schale

von

von einer Citrone. Wenn dieses alles wohl durchgerieben ist, thut allmählig 2 und ein Viertelpfund durch einen Durchschlag geriebenes fein Weitzenmehl dazu, und hernach 8 Löffel voll gute Weißbierhefen dazu gerühret. Beschmieret die Napfkuchenforme mit kalter geschmolzener Butter, welche man von dem obigen Pfund Butter zurückbehalten kann, thut den Teig hinein, und laßt es wohl aufgehen. Es gehet sehr langsam auf, weil alles kalt hinein kommt. Laßt es denn gleich im Backofen backen.

No. 446.

Geriebenen Napf-Kuchen.

Nehmet ein Pfund Butter, waschet sie aus und trocknet sie mit einem Tuch, reibet sie mit der hölzernen Keule in einer Reibesatte oder tiefen irdenen Napf, bis sie ganz weiß wie Sahne wird, denn thut allmählig dazu von 16 ganz frischen Eyern das Gelbe; wenn dieses gut gerieben, thut dazu ein wenig gestossene Muscatenblumen, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 12 Loth geriebenen Zucker. Wenn alles wohl durchgerieben ist, denn thut dazu 4 bis 5 Löffel voll gute Weißbierhefen und ein Pfund fein Weitzenmehl,

reibet es gut durch. In der Zeit, daß dieses gerieben wird, schlaget das Weisse von denen 16 Eyern zu einem steifen Schaum, und rühret es zuletzt darunter, gießt die mit kalter Butter beschmierte Napfkuchenforme von dem Teig etwas über halb voll, laßt es aufgehen, und backt es im Backofen. Man muß sich hüten, daß zu dem Eyweiß kein Wasser kommt, sonst steht der Schaum nicht.

No. 447.

Geriebenen Napf-Kuchen, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund wohl ausgewaschene und abgetrocknete Butter, reibet sie zu Sahne, nehmet 24 Eyer, schlaget immer ein Ey dazu, nebst einen gehäuften Löffel voll Mehl, reibet es bey jedem Ey und Löffel voll Mehl sehr gut durch, und fahret so fort, bis die Eyer alle sind. Thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 5 bis 6 Löffel voll Weißbierhefen. Verfahret damit ferner, wie mit den vorigen.

No. 448.

Ein Kuchen auf Napfkuchen Art.

Nehmet ein Pfund Zucker, reibet selbigen und siebet ihn durch ein Haarsieb, ferner drey

drey Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder abgetrocknete kleine Rosinen, reibet die Schale von einer Citrone ab, nehmet ein Pfund Butter, welche vorhero geschmolzen und von dem Salze abgekläret worden, reibet sie, wenn sie kalt geworden, zu Sahne, schlaget das Weisse von 9 recht frischen Eyern zu Schaum, thut hiernächst von denen 9 Eyern das Gelbe zu dem Eyerschaum, und schlaget beydes zusammen wieder so lange, bis es sich vollkommen meliret hat, denn thut den Zucker zu den Eyern und schlaget es eine Viertelstunde, sodenn thut es zu der geriebenen Butter, rühret es wohl durch, thut dazu ein Pfund recht fein Weitzenmehl, und rühret es wohl durch. Zuletzt thut die Citronenschale und Rosinen dazu; wenn sie durcheinander gerühret sind, thut den Teig in eine mit kalter Butter ausgeschmierte Napfkuchenforme und backet es bey mittelmässiger Hitze im Backofen.

No. 449.

Napf = Kuchen.

Schlaget in einen Topf 6 Eyer, querlet sie wohl, und denn querlet dazu ein Nössel lauliche Milch, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, eine halbe Metze gewärmtes fein

Weitzenmehl, grosse und kleine gewaschene Rosinen, gestossene Muscatenblumen, schlaget es wohl; zuletzt thut dazu 4 Löffel voll gute Weißbierhefen, und rühret es damit gut durch. Schmieret die Napfkuchenforme mit kalter Butter aus, und bestreuet sie mit abgebrüheten und länglich geschnittenen süssen Mandeln, thut den Teig hinein, lasset selbigen aufgehn, und denn im Backofen backen.

No. 450.

Biscuit = Kuchen.

Nehmet 12 recht frische Eyer, thut das Weisse allein und das Gelbe auch allein in grosse tiefe irdene Schüsseln, nehmet das weisse Köpfchen von den Eyern ab, welches bey allen Kuchen, so aufgehen sollen, geschehen muß; schlaget das Gelbe drey Viertelstunden, und thut hiernächst zu den Gelben ein Pfund geriebenen Zucker und ein halb Pfund Kraftmehl, schlaget es wieder eine halbe Stunde zusammen, denn das Weisse, welches gleich von Anfang beständig geschlagen worden, dazu gethan, und nur so lange durchgeschlagen, bis es sich meliret hat; denn thut es in eine mit geschmolzener Butter bestrichene und mit fein geriebener Semmel ein

wenig

wenig bestreuete Biscuitkuchenforme, und backet es. Man kann auch die abgeriebene Schale von einer Citrone darein nehmen, wie auch gestossene Cardamome.

No. 451.

Biscuit-Kuchen auf andere Art.

Nehmet 20 recht frische Eyer, das Weisse zu einem recht steifen Schaum geschlagen, das Gelbe allein geschlagen, bis es Blasen bekömmt, alsdenn thut es zusammen, und thut dazu ein Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, und schlaget es zusammen eine Viertelstunde, denn thut dazu 18 Loth Kraftmehl und rühret es gut durch, thut es auf vorige Art in die Forme und laßt es langsam backen.

No. 452.

Mandel-Kalatschen.

Nehmet ein Pfund frische, gut ausgewässerte, ausgewaschene, und mit einem Tuch wieder abgetrocknete Butter, thut sie in einen tiefen irdenen Napf oder Reibesatte, und reibet sie mit der hölzernen Keule drey Viertelstunden, daß sie wie Sahne wird, thut dazu ein halb Pfund abgebrühete und fein gestosse-

ne süsse Mandeln, nebst ein halb Pfund geriebenen Zucker, 3 ganze Eyer, und von 3 Eyern das Gelbe, reibet dieses sehr wohl durcheinander, alsdenn reibet allmählig ein Pfund fein Weitzenmehl dazu. Wenn dieses gut durcheinander gerieben ist, denn nehmet so viel von dem Teig, ohngefähr von der Grösse einer recht grossen Wallnuß, streuet ein klein wenig Mehl auf ein Kuchenbrett, welzet es darauf zu einer Kugel, leget sie auf ein mit ein wenig Mehl bestreuetes Papier, druckt sie ein wenig breit, und denn in die Mitte mit dem Daumen ein wenig eingedruckt. In diesen eingedruckten Raum leget eingemachte Kirschen oder andere eingemachte Früchte, denn backet sie in der Tortenpfanne bey gelindem Kohlenfeuer, oder in einem Backofen, der nicht sehr heiß ist.

No. 453.

Kalatschen.

Nehmet 30 Loth Mehl, 22 Loth Butter, 8 Loth Zucker, ein ganzes Ey, und von 3 Eyern das Gelbe; waschet die Butter aus und trocknet sie wieder mit einem Tuch ab, reibet sie mit der Keule, bis sie wie Sahne wird, denn schlaget die Eyer dazu und reibet

es

es wohl durch, denn den geriebenen Zucker, und zulezt das Mehl. Wenn dieses gut durchgerieben ist, so machet davon Kuchen, wie die vorigen Kalatschen. Man kann auch auf diese Kuchen an statt der eingemachten Früchte gewaschene und wieder trocken gewordene kleine Rosinen in die Mitte legen. Diese Kuchen besteckt man mit abgebrüheten und in der Länge in 4 Stücken geschnittene süsse Mandeln. Sie müssen auch nicht bey starker Hitze gebacken werden. Diese Portion ist nur klein.

No. 454.

Gateau de milan.

Nehmet ein Pfund Mehl, ein Pfund geriebenen Zucker, ein halb Pfund frische Butter, 2 Eßlöffel voll Orangewasser, 3 ganze Eyer und von 3 Eyern das Gelbe, von einer Citrone die gelbe Schale ganz fein würflich geschnitten, schüttet das Mehl auf ein Kuchenbrett, machet davon einen Kreis, daß in die Mitte eine Vertiefung wird, schlaget die Eyer da hinein, rühret sie mit einem hölzernen Löffel klein, denn das Orangewasser zu denen Eyern gerühret, wie auch die Citrone und in kleine Stückgen gestochene Butter;

wenn dieses gut durcheinander gerühret ist, sodenn auch den Zucker dazu gethan, und zuletzt das Mehl mit den Händen dazu geknetet; denn streuet Mehl unter den Teig und auf den Teig, rollet ihn oder machet ihn mit den Händen breit, wie ein kleiner Finger dick, stechet ihn mit einer blechernen Forme aus, in der Gestalt einer Rose, und in der Grösse des obersten Randes eines Weinglases, leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Papier; sie müssen 2 gute Finger breit einer von dem andern liegen, weil sie im Backen breiter werden. Backet sie in der Tortenpfanne oder im Backofen bey gelinder Hitze. Sie müssen nur stark gelb, nicht braun werden, sie verbrennen sehr leicht. Bey dem Einrühren muß man geschwinde seyn, der Teig wird sonst weich. Im Sommer muß man ihn an einem kühlen Ort machen. Diese Kuchen conserviren sich.

No. 455.

Weisse Nürnberger Pfefferkuchen.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln, leget sie eine Nacht in kaltes Wasser, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuch ab; schneidet sie über Zwerg in drey Theile,

trocknet

trocknet sie in der Tortenpfanne auf Pappier, daß sie gelbbraun werden. Wenn sie kalt sind nehmet 7 bis 8 Eyer, schlaget sie in einen neuen wohl ausgekochten Topf, querlet sie eine Viertelstunde; alsdenn querlet dazu ein Pfund fein geriebenen und gesiebten Zucker, ein und ein halb Loth guten Zimmet, Muscatenblumen und Cardamomen, jedes ein halb Loth. Die Cardamomen werden gröblich gestossen, das andere in kleine Stückchen gebrochen; 6 Loth Citronat, 2 Loth trocken eingemachte Pommeranzenschale, beydes würflich geschnitten. Wenn dieses gut durcheinander gerühret ist, denn rühret dazu ein Pfund gut trockenes feines Weitzenmehl; wenn dieses auch gut durcheinander gerühret ist, denn streichet diesen Teig auf Tafeln Oblate, aber nicht sehr dicke, oder auf Pappier, setzet sie in die Tortenpfanne, und laßt sie allmählich backen, und nur gelbbraun werden. Denn nehmet sie heraus und schneidet sie, wenn sie noch warm sind, mit einem Messer, so groß wie man sie haben will. Bäckt man sie auf Pappier, so schneidet man sie auch, wenn sie noch warm sind, und macht sie gleich von dem Pappier.

No. 456.

Gewürz = Kuchen.

Ziehet 5 Loth süsse Mandeln ab, und hacket sie, aber nicht zu fein; schneidet die Schale von einer Citrone fein würflich, schneidet ein Loth Citronat, und ein Loth trocken eingemachte Pommeranzenschale würflich. Nehmet ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Zimmet, ein Quentin Gewürznägelein, dieses stosset alles klein, nebst ein halb Pfund geriebenen und gesiebten Zucker. Wenn dieses alles fertig ist, denn nehmet 10 Eyer, thut von 9 das Weisse in einen Topf, und schlaget es zu steifen Schaum. Das Gelbe rühret in einer irdenen Schüssel mit einer Kelle nach einer Seite sehr wohl, thut denn den Zucker zu dem Gelben und rühret es gut, alsdenn thut es zu dem Weissen. Wenn dieses gut durchgeklopfet, thut das übrige auch dazu, schlaget alles gut durcheinander, und schüttet allmählig ganz locker dazu, 12 Loth recht feines durch ein Haarsieb gesiebtes Weitzenmehl, und rühret es gut durcheinander. Schmieret die Forme, oder das Untertheil der Tortenpfanne mit Butter, aber nicht zu fett, thut es hinein und laßt es eine gute Stunde im Backofen backen.

No. 457.

No. 457.

Mandel = Taschen.

Nehmet ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund abgebrühete und fein gestossene süsse Mandeln, thut es zusammen in eine irdene Schüssel; schlaget von 4 Eyern das Gelbe dazu, und rühret es durcheinander. Das Weisse von denen 4 Eyern schlaget zu einem recht steifen Schaum, thut es zu dem andern und schlaget alles durcheinander, thut dazu die abgeriebene Schale von einer Citrone. In dieser Zeit machet einen Teig von ein Viertelpfund Weitzenmehl, ein Viertelpfund ausgewaschene Butter, bröckelt sie in das Mehl in kleine Stücken. Machet in der Mitte eine Vertiefung, thut darein 4 Eyerdottern und einen Löffel voll Wein, rühret es und machet hievon einen Teig, rollet selbigen aus, und schneidet davon mit dem Butterteigs-Röllchen viereckigte Stückchens, nachdem man sie groß haben will, füllet in jedes von obiger Vermengung, und schlaget die vier Zipfel über die Vermengung zusammen, bestreichet sie mit geschlagenen Gelben von Eyern und backet sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Pappier. Man kann sie auch auf folgende Art machen: leget von

dem

dem ausgerollten Butterteig in kleine Formen, thut von der Vermengung darein, und bedeckt sie entweder ganz mit Butterteig, oder leget nur einen Streifen oder zwey übers Kreuß darüber.

No. 458.

Hamburger Waffeln.

Nehmet ein Pfund fein Weitzenmehl, 14 Loth ausgewaschene Butter, ein halb Pfund geriebenen Zucker, 2 Loth gestossenen Zimmet, 2 Eyer. Schüttet das Mehl auf ein Kuchenbrett in einen Kreis, daß in der Mitte eine etwas weite Vertiefung ist. Hierein schlaget die Eyer, rühret sie ohne Mehl mit einem Löffel klein, schüttet den Zucker dazu und rühret beydes gut durcheinander, alsdenn den Zimmet. Wenn dieser auch dazu gerühret ist, leget die Butter dazu und stechet selbige mit dem Löffel in kleine Stücken, und rühret es durcheinander; denn allmählig das Mehl dazu gerühret, und denn das übrige mit den Händen dazu geknetet, und so lange geknetet, bis sich das Mehl in den Teig gut melirt hat. Denn machet davon runde Kugeln, in der Grösse einer grossen Wallnuß. Nehmet ein klein rautiges, oder ein tief gesto-

stochenes Kucheneisen, machet es auf beyden Seiten heiß, bindet in ein Läppchen Butter, bestreichet das Eisen damit, leget eine Kugel darein, und backt sie an beyden Seiten gelbbraun. Wenn man sie aus dem Eisen nimmt, leget man sie über ein Kuchen-Rollholz, daß sie krumm werden. In Ermangelung der obigen Eisen, kann man ein Eisenbrodts-Eisen nehmen, es aber nicht zu sehr zudrucken, daß die Kuchen nicht zu dünne werden. Diese Kuchen conserviren sich einige Tage.

No. 459.

Zucker-Waffeln.

Nehmet ein und ein halb Pfund Mehl, drey Viertelpfund ausgewaschene Butter, 28 Loth geriebenen Zucker, 4 Eyer, 2 Löffel voll Rosenwasser, ein wenig Salz, ein und ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth Cardamomen; wer will, nimmt auch etwas gestossene süsse Mandeln darunter. Machet den Teig und backt sie wie die vorigen.

No. 460.

Zucker-Waffeln, auf andere Art.

Schlaget 12 Eyer in eine tiefe irdene Schüssel, thut ein Pfund geriebenen Zucker dazu,

dazu, und rühret es mit einer hölzernen Kelle eine ganze Weile durch, denn thut dazu ein Pfund gutes Weitzenmehl, ein halb Pfund geschmolzene Butter, wovon alles Salz zurück bleiben muß, und etwas gestossene Cardamomen. Arbeitet es mit der Kelle gut durch. Nehmet ein klein rautiges, oder anderes tief gestochenes Eisen; wenn es auf beyden Seiten heiß gemacht, und mit Butter in ein Läppchen gebunden, oder mit dem Fetten einer Speckschwarte bestrichen worden, thut so viel Teig darein, daß der eine Theil des Eisens voll wird, deckt es zu, und kehret die oberste Seite des Eisens nach unten, backt sie an beyden Seiten gelbbraun. Leget sie denn auch auf ein Kuchen-Rollholz, daß sie krumm werden.

No. 461.

Holländische Waffeln.

Schlaget in eine tiefe irdene Schüssel 8 Eyer, thut dazu 8 Löffel voll geriebenen Zucker, einen guten Löffel voll gestossenen Zimmet, einen guten Löffel voll fein geschnittene Citronenschale, dieses zusammen zu Schaum geschlagen. Denn thut dazu, doch nicht zu heiß, ein Pfund geschmolzene Butter, wovon

von vorhero das Salz gut ausgewaschen und wieder abgetrocknet worden. Wenn es mit der Butter gut durchgeschlagen ist, machet den Teig mit feinem Weitzenmehl so dichte, daß man Kugeln, in der Grösse einer grossen Wallnuß daraus machen kann; der Teig muß aber nicht zu dichte seyn, sonst gehen die Kugeln von einander. Backt sie wie die Hamburger Waffeln.

No. 462.

Muschel = Kuchen.

Reibet ein Pfund ausgewaschene Butter zu Sahne, thut dazu 20 Loth geriebenen Zucker, 10 Eyer, 12 Loth abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, gestossenen Zimmet und fein gehackte Citronenschale, reibet es wohl durch, und denn dazu ein Pfund fein Weitzenmehl gerühret. Backet sie in einem Muschel- oder anderem tief gestochenen Eisen, welches man auch vorhero warm machet und mit Butter, in ein Läppchen gebunden, bestreichet.

No. 463.

Zucker = Kuchen.

Schlaget von 20 frischen Eyern das Gelbe in eine tiefe irdene Schüssel, thut dazu

3 Loth abgebrühete und fein gestossene bittere Mandeln, reibet dieses mit der hölzernen Keule eine Stunde, denn thut dazu ein halb Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, reibet es hiemit wieder gut durch, thut dazu 6 Loth vorhero wohl getrocknetes feines Weitzenmehl. Wenn es hiemit wieder gut durchgerieben ist, thut zuletzt dazu das Weisse von 10 Eyern, welches schon zum steifen Schaum geschlagen seyn muß, und rühret es sachte darunter. Thut es in eine mit Butter ausgeschmierte und mit ein wenig fein geriebener Semmel bestreuete kleine Forme, backt sie sogleich im Backofen oder Tortenpfanne.

No. 464.

Zucker-Kuchen, auf andere Art.

Von 24 Eyern thut das Gelbe in eine Schüssel, und nur von 18 Eyern das Weisse in eine tiefe irdene Schüssel; das Weisse schlaget zu einem steifen Schaum. Denn thut das Gelbe dazu, nebst ein Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, schlaget es so lange, bis es anfängt dicke zu werden. Denn rühret allmählig 21 Loth recht feines Weitzenmehl dazu, welches vorhero sehr wohl getrocknet worden, backt selbige, wie die vorigen.

No. 465

No. 465.

Kleine Zucker-Kuchen.

Nehmet ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Zucker und 8 Eyer; die Eyer schlaget sehr wohl, rühret zuerst den geriebenen Zucker, und denn das Mehl dazu. Wenn es wohl unter einander gerühret ist, denn thut so viel als ein Thaler groß von dem Teig auf ein mit Mehl bestreuetes Pappier, streuet auf jeden Kuchen einige Stückchens von abgebrüheten, recht fein und länglich geschnittenen süssen Mandeln, und backt sie in der Tortenpfanne.

No. 466.

Kleine Gewürz-Kuchen.

Nehmet ein halb Pfund wohl ausgewaschene und abgetrocknete Butter, reibet selbige mit der Keule, in einer tiefen irdenen Schüssel, daß sie wie Sahne wird, denn schüttet ein Pfund geriebenen Zucker dazu, wie auch 8 ganze Eyer, und von 6 Eyern das Gelbe, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Cardamomen, und ein wenig Muscatenblumen, alles gestossen. Reibet alles wohl durch und thut dazu 12 Loth fein Weitzenmehl; wenn dieses wieder gut durchgerieben ist, thut da-

zu etwas in Würfeln geschnittenen Citronat, und zwey Löffel voll Canariensect. Wenn es hiemit durchgerühret ist, so schmieret kleine Pastetenformen mit Butter, thut den Teig hinein und backet sie.

No. 467.

Mandel = Kuchen.

Nehmet ein Pfund abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund Mehl, von acht Eyern das Gelbe, und einer Wallnuß groß ausgewaschene Butter, machet hievon einen Teig und knetet ihn so lange, bis er nicht mehr an der Hand klebet. Rollet den Teig ein wenig über, und stechet mit der blechernen Forme daraus Herzen, Rosen, und was für Facon man will. Backet sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Pappier, in der Tortenpfanne, oder im Backofen.

No. 468.

Mandel = Plätzchens.

Nehmet ein Pfund bittere Mandeln, wenn sie abgezogen sind, stosset sie recht fein mit ein wenig Wasser, thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, trocknet es unter

ste-

stetem Rühren auf Kohlenfeuer, bis es nicht mehr an dem Tiegel kleben bleibet, und laßt es kalt werden. Denn wieget es, und so schwer es denn wieget, so schwer nehmet noch geriebenen Zucker. Schlaget von 10 recht frischen Eyern das Weisse in einem tiefen irdenen Napf zu Schaum, denn reibet es mit dem Zucker eine halbe Stunde mit der Keule beständig nach einer Seite; thut denn das Getrocknete dazu, und reibet es ferner mit der hölzernen Keule gut durcheinander. Denn thut von dem Teig Plätzchens auf Pappier, und backt sie in der Tortenpfanne, auf welcher schon vorhero, so wohl unten als oben, Kohlenfeuer seyn muß, daß sie heiß geworden. Man muß sich mit dem Feuer wohl in Acht nehmen, daß es nicht zu viel oder zu wenig ist.

No. 469.

Mandel = Schnitte.

Von 12 Eyern schlaget das Weisse zu einem steifen Schaum; hierauf thut dazu das Gelbe von denen 12 Eyern und ein Pfund geriebenen Zucker, schlaget es wohl durch. Denn thut ferner dazu ein Pfund Weitzenmehl, ein Pfund abgebrühete und länglich geschnittene süsse Mandeln, etwas Butter, von einer Ci-

trone die klein geschnittene und mit Franzbrantewein begossene Schale. Rühret es wohl untereinander und backet selbiges auf Pappier in einer Tortenpfanne gar. Denn nehmet es heraus und schneidet es gleich in Schnittchens, backet diese wieder, daß sie bräunlich werden.

No. 470.

Mandel-Schnitte, auf andere Art.

Nehmet ein Pfund abgebrühete und gestossene süsse Mandeln, ein Pfund ausgewaschene frische Butter, 4 Eyer, ein Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund fein Weitzenmehl. Machet davon einen Teig, rollet ihn, wie ein kleiner Finger dick, aus, und schneidet daraus Stückchens als ein Zwieback groß, und backt sie auf einem mit ein wenig Mehl bestreuetem Pappier, in der Tortenpfanne, oder Backofen.

No. 471.

Mandel-Kuchen auf Oblat.

Nehmet drey Viertelpfund süsse und ein Viertelpfund bittere Mandeln, brühet sie ab, und stosset sie mit ein wenig Wasser ganz fein, und ein Pfund geriebenen Zucker. Die Mandeln

deln und den Zucker rühret auf Kohlenfeuer, bis der Zucker schmelzet, denn rühret es wieder, bis es kalt wird. Alsdenn nehmet von 5 Eyern das Weisse und schlaget es zu einem steifen Schaum, die Mandeln und den Zucker thut dazu, wie auch von 2 Citronen die abgeriebene Schale, und schlaget es gut durcheinander. Schmieret dieses eines kleinen Fingers dick auf viereckigte Oblatstücken, und backet sie in einer Tortenpfanne langsam, bis sie gelblich werden.

No. 472.

Mandel = Späne.

Nehmet drey Viertelpfund süsse und ein halb Pfund bittere Mandeln; wenn die Haut davon abgezogen ist, stosset sie recht fein. Denn nehmet von 8 recht frischen Eyern das Weisse, schlaget es zu einem recht steifen Schaum, und menget denn die Mandeln darunter, wie auch ein Pfund geriebenen Zucker, und die abgeriebene Schale von einer Citrone. Denn nehmet eine eiserne, kupferne oder blecherne Platte, die sich in die Tortenpfanne passet, und Henkel hat, daran man sie herausnehmen kann. Machet sie warm und überstreichet sie ganz dünne mit weissen Wachs;

und denn von dem Teig eines Messerrückens dick darauf geschmieret, so groß wie man sie haben will, in der Rundung, und backt sie in der Tortenpfanne gelblich. Alsdenn muß man so geschwinde als möglich, mit einem Fischaufgeber die Späne abstossen, sonst werden sie auf der Platte hart, und sie gleich über ein Kuchen-Rollholz legen, daß sie krumm werden. Denn leget sie auf Pappier, weil sie auf Zinn weich werden. Wenn die Platte ledig ist, überstreichet sie wieder mit Wachs, und streichet Späne darauf, und fahret so fort bis der Teig alle ist. Hat man selbst einen Backofen, so nimmt man eine grössere Platte und verfähret eben so.

No. 473.

Mandel-Späne, auf andere Art.

Nehmet drey Viertelpfund süsse und ein Viertelpfund bittere Mandeln, ein Pfund geriebenen Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, und von 12 Eyern das Weisse. Verfahret damit, wie mit den vorigen, und giesset hievon die Späne auf das Blech, so groß wie man sie haben will, und auch wie ein Messerrücken dick.

No. 474.

No. 474.

Sahn = Röllchens, oder sogenanntes Eiser = Brodt.

Nehmet von 2 Eyern das Gelbe, und ein Quart süsse Sahne, querlet es wohl durch und thut dazu ein halb Pfund geriebenen Zucker, gestossene Cardamomen und Zimmet, von einer Citrone die abgeriebene gelbe Schale, ein wenig Salz, und zuletzt ein Pfund recht feines Weitzenmehl. Wenn es gut durchgerühret ist, backt es in einem Eiserbrodts-Eisen, welches vorhero auf beyden Seiten warm gemacht, und mit der fetten Seite einer Speckschwarte ein wenig bestrichen ist. Denn thut einen Löffel voll Teig hinein und druckt das Eisen sachte zu, daß nicht zu viel Teig heraus lauft, und was heraus lauft, machet mit einem Messer geschwinde ab, kehret das Eisen um, und gebet Acht, daß sie nicht verbrennen; wenn sie gut sind, wickelt sie gleich in dem Eisen auf ein rundes Holz, welches man, wenn der Kuchen kalt ist, heraus ziehet, und gleich den folgenden wieder darauf wickelt, leget sie nicht auf Zinn, denn darauf werden sie weich. Siehet man, daß das Eisen fett genug ist, so darf man es nicht weiter bestreichen. Es muß nur so viel Teig in das

Eisen gethan werden, daß es bedeckt ist, wenn es zugedruckt ist, sie müssen aber ja nicht dicke werden, welches man gleich an dem ersten Kuchen sehen kann.

No. 475.

Mandel = Röllchens.

Nehmet 2 ganze Eyer und von 2 Eyern das Gelbe, ein Nössel süsse Sahne, ein Viertelpfund abgebrühete und sehr fein gestossene süsse Mandeln, ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund Mehl, rühret es wohl durcheinander, und backet sie in einem Eiserbrodts-Eisen, wie die vorigen.

No. 476.

Wein = Röllchens.

Nehmet das Gelbe von 4 Eyern, gestossene Cardamomen und Zimmet, abgeriebene Citronenschale, 2 gute Spitzgläser voll Rheinwein, und eben so viel Wasser, rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß der Teig seine gehörige Dicke bekommt. Kurz vorhero, ehe man sie backen will, thut man so viel geriebenen Zucker dazu, wie man sie süsse haben will. Backt sie in einem Eiserbrodts-Eisen, wie die vorigen, man muß sie sehr geschwinde auf-

aufrollen, sonst kleben sie an das Eisen. Zum schmieren des Eisens kann man ein wenig Butter in ein Läppchen binden.

No. 477.

Röllchens, auf andere Art.

Nehmet 10 Eyer, ein Bierglas voll Milch, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, ein halb Pfund geriebenen Zucker, ein halb Loth gestossenen Zimmet, von einer Citrone die fein gehackte Schale, und ein Pfund Mehl; querlet es wohl unter einander, und backet sie in einem Eiserbrodts-Eisen, wie die ersten.

No. 478.

Röllchens, noch auf andere Art.

Nehmet zwey Tassen heisses Wasser, laßt darinnen zwey Messerspitzen groß frische Butter zergehen; wenn es laulich, thut dazu eine Tasse geriebenen Zucker, und eine gehäufte Tasse fein Weitzenmehl, von zwey Eyern das Gelbe, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas gestossenen Zimmet; dieses querlet gut unter einander, und backet sie wie die ersten, in einem Eiserbrodts-Eisen.

No. 479.

No. 479.

Petit - Choux.

Man nimmt ein halb Pfund süsse Mandeln, und 3 Loth bittere Mandeln, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, ein Quart Milch; die Mandeln werden, wenn sie abgebrühet sind, mit ein wenig Milch gestossen. Setzet die Milch in einer verzinneten Casserolle auf das Feuer, wenn sie kocht, thut darein die Mandeln, den Zucker und die Butter, rühret es mit der hölzernen Kelle durcheinander, wenn es wieder kochet und die Butter geschmolzen ist, nehmet es vom Feuer und rühret das Mehl locker dazu; setzet es wieder auf das Feuer, und rühret es beständig, so lange, bis es sich von der Casserolle ablöset, und wenn man mit einem trockenen Messer darein sticht, nichts mehr am Messer klebet. Denn thut es in eine tiefe irdene Schüssel, und rühret es manchmahl mit einer Kelle, bis der Teig kalt ist. Nehmet 14 Eyer, schlaget sie in einen Topf, machet das weisse Käpchen, so am Gelben sitzet, davon, und klopfet die Eyer mit einem Querl eine Stunde beständig. Denn nehmet eine hölzerne Keule und rühret nach einer Seite die Eyer allmählig in den Teig, und reibet den

Teig

Teig so lange, bis er recht zähe wird, und sich mit einem Löffel in die Höhe ziehen läßt, denn bestreichet Pappier mit kalter Butter, und nehmet mit einem silbernen Löffel immer so viel Teig als eine grosse Wallnuß groß, machet mit einem Messer den Teig aus dem Löffel auf das Pappier, backet sie im Backofen bey gelinder Hitze, oder in der Tortenpfanne, gebet ihnen aber so wohl oben als unten nicht zu viel Kohlenfeuer, damit sie langsam backen; wenn sie zu geschwinde abgebacken werden, fallen sie nieder, backen sie aber ganz langsam und härtlich aus, so bleiben sie stehen. Wenn man sie aus der Tortenpfanne, oder aus dem Ofen nimmt, muß man sie nicht eher in der Schüssel einen auf den andern legen, bis sie meistentheils oder ganz kalt sind.

No. 480.

Petit-Choux auf andere Art.

Nehmet ein Quart Milch, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, etwas gestossene Muscatenblumen und 8 Eyer. Verfahret damit, wie bey den vorigen.

No. 481.

No. 481.

Butterkuchen mit frischen Früchten.

Nehmet 2 Eyer, 18 Eßlöffel voll lauliche Milch, 18 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 7 Löffel voll geriebenen Zucker, und so viel Weißbierhefen, daß man sie in dem Teig schmecken kann, thut es in eine tiefe irdene Schüssel, rühret es gut untereinander, und so viel Mehl dazu, daß man es handthieren kann, und laßt den Teig etwas aufgehen. Denn beschmieret Bogens Papier mit kalter Butter, streuet ein wenig Mehl darauf, rollet den Teig darauf aus, ohngefähr wie ein Finger dick, bieget und kneifet rund umher einen Rand, streichet auf den Kuchen ein wenig süsse Sahne, streuet darauf gestossenen Zimmet und Zucker. Leget hierauf von den Stengeln gepflückte Johannistrauben, oder Kirschen, oder Pflaumen, woraus die Steine genommen, gut dichte aneinander, streuet gestossenen Zimmet und Zucker darüber, und backt ihn im Backofen.

No. 482.

Frischer Kirschen- oder Pflaumen-Kuchen mit einem Guß.

Nehmet den vorigen Teig, oder einen mürben Butterteig, und verfahret damit,

wie

wie bey der Pommeranzentorte gesagt ist. Zum Guß nehmet drey Viertelpfund süsse Mandeln, brühet sie ab und stosset sie recht fein mit etlichen Tropfen Milch, drey Viertelpfund geriebenen Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, 10 Eyer, ein Viertelquart süsse Sahne; schlaget die Eyer in eine tiefe irdene Schüssel, und reibet sie mit der hölzernen Keule gut durch, thut dazu die Mandeln, den Zucker und die Citronenschale, reibet es wieder gut durch, alsdenn thut die Sahne dazu, und reibet es in allen eine Stunde. Leget auf den Teig in der Tortenpfanne von den Stängeln gepflückte saure Kirschen oder Pflaumen, welche in der Länge aufgeschnitten und die Steine heraus genommen sind, dichte aneinander, gießt den Guß darüber und backet es. Wenn der Kuchen nicht sehr groß seyn soll, darf man nur die halbe Portion von dem Guß nehmen.

No. 483.

Sächsischen Kuchen.

Zu einer Metze feinem Weitzenmehl, nimmt man ein halb Pfund Zucker, ein Pfund geschmolzene Butter, ein halb Loth gestossenen Zimmet, eine geriebene Muscatennuß und

etwas

etwas gestossene Cardamome, fein gehackte Citronenschale, ein und ein halb Nössel Milch, 12 Eyer, und gute Weißbierhefen. Dieses alles wird zusammen des Abends vorher eingerühret. Denn nehmet, wenn der Teig die Nacht aufgegangen ist, den folgenden Morgen Bogens Papier, beschmieret sie mit Butter, streuet etwas Mehl darauf, denn nehmet den Teig, und rollet ihn auf dem Pappier sachte über, daß er egal wird, und so dicke, wie man ihn haben will, bieget und kneifet einen Rand umher, und leget kleine Stückgens Butter auf den Kuchen; streuet hierauf ein halb Loth gestossenen Zimmet und ein halb Pfund geriebenen Zucker darauf und backet selbigen im Backofen.

No. 484.

Mürben Butter-Kuchen.

Nehmet Mehl nach Gutdünken, pflückt darein ein Stück ausgewaschene Butter klein, thut darein von 3 Eyern das Gelbe und kaltes Wasser, machet davon einen Teig und knetet selbigen wohl durch; nehmet noch so viel ausgewaschene Butter, als der dritte Theil des Teiges ausmacht, denn rollet den Teig dünne aus, auf die Hälfte leget die Butter in

Schnitt-

Schnittgens, schlaget die andere Hälfte des Teiges darüber, und rollet den Teig aus, schlaget ihn wieder übereinander und rollet ihn aus, und noch zweymahl übergeschlagen und ausgerollet. Denn machet einen Kuchen davon, so dicke, wie ihr ihn haben wollet, und auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreuetes Papier, backet ihn im Backofen.

No. 485.

Butter = Kuchen.

Nehmet ein Pfund Butter, die Hälfte davon schmelzet, und die andere Hälfte nehmet, wie sie ist, ferner ein halb Nössel süsse Sahne, 2 Eyer, gestossene Muscatenblumen, 4 Eßlöffel voll gute Weißbierhefen; von diesen allen einen Teig gemacht mit so viel Mehl, als nöthig ist; laßt ihn am warmen Ort aufgehn, und denn rollet selbigen zu einem Kuchen auf mit Butter bestrichenen und mit Mehl ein wenig bestreuetem Papier; bieget einen Rand darum, unter denselben leget grosse Rosinen und abgebrühete süsse Mandeln eins um das andere, denn backet ihn im Backofen.

No. 486.

Kleine Butter = Kuchen.

Nehmet einen, von denen hinter den Torten befindlichen mürben oder Butterteigen,

rollet selbigen dünne aus, schneidet davon mit einem Butterteigs Röllchen viereckigte Kuchen, bestreichet sie mit geklopften Eyern, streuet geriebenen Zucker und gestossenen Zimmet darauf und backet sie auf mit Mehl bestreuetem Papier.

No. 487.

Tartoffel = Kuchen.

Reibet ein gut Theil ausgewaschene Butter zu Sahne, nehmet 8 Tartoffeln, die nicht zu groß sind, kochet sie; wenn sie kalt sind, ziehet sie ab und reibet sie auf einem Reibeeisen, thut sie zu der Butter und reibet es gut durch, thut ferner dazu 8 Eyer, gestossene Muscatenblumen, Zucker, fein gehackte Citronenschale, fein gestossene süsse und etwas bittere abgebrühete Mandeln und etwas geriebene Semmel. Wenn es sehr gut gerieben ist, schmieret das Untertheil von der Tortenpfanne fett mit kalter Butter, thut den Teig hinein und backet ihn.

No. 488.

Gelbe Rüben = Kuchen.

Nehmet gelbe Rüben, reiniget und kochet sie in Wasser halb weich, laßt sie ablecken und

und kalt werden, denn reibet selbige auf einem Reibeeisen; nehmet Butter nach Proportion, als man den Kuchen groß machen will, reibet sie zu Sahne, und denn nehmet zu ein halb Pfund Butter von 12 Eyern das Gelbe, reibet sie allmählig dazu; das Weisse von denen Eyern schlaget zu einem steifen Schaum, weichet etwas Semmel in Milch ein; wenn die Butter mit dem Gelben von den Eyern gut durchgerieben ist, thut dazu etwas geriebenen Zucker, geriebene Citronenschale, gestossenen Zimmet, wie auch die geweichte Semmel, und reibet es sehr wohl durch, denn thut von denen geriebenen gelben Rüben dazu. Wenn es wieder gut durchgerieben ist, denn rühret das zu Schaum geschlagene Weisse von denen Eyern nur ganz langsam darunter. Bestreichet das Untertheil der Tortenpfanne gut fett mit kalter Butter, gießt dieses hinein und backet es ganz langsam und wohl 3 Stunden.

No. 489.

Rosinen-Kuchen.

Nehmet 12 Eyer, ein Viertelpfund verlesene, gewaschene und wieder trocken geworbene grosse Rosinen, und eben so viel kleine,

4 Loth in kleine Würfeln geschnittenen Citronat, geriebene Citronenschale, gestossene Muscatenblumen, Salz, ein Nössel süsse Sahne, ein Pfund fein Weitzenmehl und etwas geriebene Semmel. Dieses alles durcheinander geschlagen, daß fast ein Schaum daraus wird. Bestreichet das Untertheil der Tortenpfanne fett mit kalter Butter, thut dieses hinein und backet es. Hat die Tortenpfanne keine Füsse, so kann man diesen, auch den Tartoffel- und gelbe Rübenkuchen, darin, aber ohne Deckel, im Backofen backen.

No. 490.

Portugiser Brodt.

Nehmet abgebrühete und mit Rosenwasser gröblich gestossene süsse Mandeln, thut dazu ein Viertelpfund geriebenen Zucker, reibet es wohl untereinander, thut dazu gröblich gestossene Gewürznägelein, Zimmet, Cardamome, Muscatenblumen, jedes ein halb Loth, und ein halb Pfund schön Weitzenmehl, zerklopfet Eyer nach Gutdünken, so viel, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, rollet den Teig eines Fingers dicke, stechet mit blechernen Formen den Teig aus, leget sie auf mit Mehl bestreuetes Papier, und backt selbige

in

in der Tortenpfanne mit gelinden Feuer, doch oben mehr Feuer, als unten.

No. 491.

Prinzessinnen = Brodt.

Nehmet 12 bis 14 Eyer, klopfet sie sehr wohl, denn reibet mit einer Reibekeule ein Pfund geriebenen Zucker dazu. Wenn dieses wohl gerieben, thut allmählig dazu ein Pfund guten trockenen Puder, und wenn dieses sehr wohl durcheinander gerieben ist, denn füllet diesen Teig in blecherne Formen einer Viertel Elle lang und zwey Finger breit, welche vorher mit geschmolzener Butter bestrichen worden, und backet sie.

No. 492.

Gebrannte Mandel = Muscheln.

Hacket ein Pfund abgebrühete süsse Mandeln ganz fein, vermenget sie mit 1 Pfund geriebenen Zucker; setzet etwas Butter auf das Feuer, kläret sie vom Salz gut ab. Einen Theil von dieser abgeklärten Butter giesset in eine andere Pfanne, setzet sie auf Kohlenfeuer. Schüttet die Mandeln und den Zucker darein, rühret sie und laßt sie gut braun werden. So

bald die Butter eingetrocknet ist, so gießt mehrere Butter dazu, wenn es genug hat, so scheidet sich die Butter, und der Mandelteig wird ganz zähe. Darauf leget davon in der größten Geschwindigkeit in die Muschelformen, nicht zu dicke, jedoch daß die Formen bedeckt sind. Die Formen müssen mit dem Rauchen einer Federspule vorhero ein- und auswendig mit geschmolzener Butter beschmieret seyn. Leget gleich eine andere Forme darein und drücket sie damit, und so fahret in grosser Geschwindigkeit fort und leget die Formen immer in einander; wenn sie kalt sind, nehmet sie heraus. Man kann auch eine Forme von Blech nehmen, in Gestalt eines Baumkuchens, die an einem Ende weiter, und inwendig hohl ist, daß man an beyden Enden mit der Hand hinein kommen kann. Beschmieret sie mit geschmolzener Butter und klebet den Teig geschwinde inwendig herum. Alsdenn aber muß es mehr Teig seyn, weil die Forme groß ist, und auch etwas dicker eingeklebet wird. Man muß sich hüten, daß man sich die Hände nicht verbrennet. Wenn es kalt ist, so ziehet man die Forme davon ab, so siehet es aus wie ein Baumkuchen.

No. 493.

Mandel = Oblaten.

Nehmet von 10 Eyern das Gelbe, 10 Loth Zucker, 10 Loth süsse Mandeln, 1 Quentin Zimmet, 1 Quentin Cardamomen. Stosset ein jedes alleine recht fein, und rühret es mit dem Gelben von Eyern gut durcheinander. Schneidet Oblate in beliebige Stücken, streichet von der Vermengung darauf, und setzet es geschwinde, so bald einer bestrichen ist, mit dem Kuchenspaden in die schon warme Tortenpfanne, und gebet ihnen oben stärkere Hitze als unten. Wenn sie gebacken sind, leget sie gleich auf ein Kuchen = Rollholz, daß sie krumm werden.

No. 494.

Mandel=Oblaten, auf andere Art.

Nehmet von 2 Eyern das Weisse, ein Viertelpfund gestossene süsse Mandeln, ein halb Pfund geriebenen Zucker, und die abgeriebene Schale von einer Citrone, schlaget es durcheinander. Schneidet Oblaten, streichet den Teig darauf, und backet sie in der Tortenpfanne. Leget sie denn auf ein Kuchen-Rollholz, daß sie krum werden.

No. 495.

Citronen = Oblaten.

Reibet von ein oder mehrern Citronen, nachdem man viel machen will, die gelbe Schale ab, drücket denn den Saft in ein porcellainen Geschirr; rühret darein so viel geriebenen und gesiebten Zucker, daß es recht dicke wird. Rühret die abgeriebene Schale darunter, schneidet Oblaten und streichet es darauf; leget sie auf ein rundes Holz, laßt sie gegen dem Ofen oder gegen dem Feuer trocknen. Auf eben diese Art werden sie auch von Pommeranzen gemacht.

No. 496.

Gewürz = Oblaten.

Nehmet ein halb Pfund fein Weitzenmehl, 13 Loth süsse und 3 Loth bittere Mandeln, ein halb Pfund Zucker, Cardamomen, Zimmet, Gewürznägelein nach Gutdünken und das Gelbe von 4 Eyern. Die Mandeln werden abgebrühet, und jedes a part klein gestossen, von einer Citrone die Schale fein würflich geschnitten; denn alles wohl durcheinander gerühret, und auf viereckigte Stücken Oblaten gestrichen, welche umher mit ab-

abgebrüheten und länglicht geschnittenen Mandeln belegt werden; backet sie in der Tortenpfanne.

No. 497.

Mandel = Häufe.

Nehmet ein Pfund süsse und ein halb Pfund bittere Mandeln, brühet sie ab und schneidet sie länglich, ein Loth gestossenen Zimmet, von einer Citrone die abgeriebene Schale, geriebenen Zucker, nachdem man sie süsse haben will. Thut dazu so viel Eyweiß, daß die Mandeln davon naß werden, denn alles gut durcheinander gerühret. Leget davon Häufe auf ein mit geriebener Semmel bestreuetes Papier, backet sie in der Tortenpfanne bey gelinder Hitze.

No. 498.

Mandel = Nester.

Nehmet ein Pfund süsse Mandeln und etwas bittere, brühet sie ab, schneidet sie in der Länge in 4 Stücken, alsdenn in einer Pfanne über Kohlenfeuer gerühret, daß sie ein wenig abtrocknen. Von 4 Eyern das Weisse zu Schaum geschlagen; von 4 Citronen die gelbe Schale abgerieben und dazu gethan,

nebst ein Pfund gesiebten Zucker. Klopfet es wohl durch, rühret die Mandeln dazu und setzet davon Häufe auf mit Semmel bestreue-tes Papier. Backet sie in der Tortenpfanne langsam, daß sie gelblich werden.

No. 499.

Macaronen = Kuchen.

Nehmet 2 Pfund abgebrühete süsse Mandeln, welche mit Rosenwasser gestossen werden, thut dazu drey Viertelpfund gestossenen Zucker; dieses mit einander auf Kohlenfeuer gerühret, daß es etwas dicke wird. Alsdenn nehmet von 3 Eyern das Weisse, schlaget es zu einem dicken Schaum, rühret darunter fein gehackte Citronenschale. Rühret dieses mt denen Mandeln und Zucker zusammen, denn in die Macaronenformen auf Oblaten gelegt, und in der Tortenpfanne gebacken.

No. 500.

Sehr gute Waffeln.

Nehmet ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Butter, selbige schmelzet und schlaget sie mit dem Mehl eine Stunde untereinander, daß es zu Schaum wird. Hernach querlet man 6 frische Eyer sehr wohl, giesset

sie

sie allmählig zu der Butter und schläget es wohl durch. Giesset allmählig dazu ein Quart warme Milch, und etliche Löffel voll gute Weißbierhefen; denn laßt den Teig aufgehen, und backet sie in einem kleinen Waffeleisen; sonst gehen sie nicht ganz heraus, weil der Teig sehr zart ist. Im Winter kann man den Teig wohl 8 Tage aufbewahren. Schmieret das Eisen zu diesen und allen Waffeln mit einer Speckschwarte, oder in ein Läppchen gebundener Butter. Gebet diese und die folgende Waffeln warm zu Tische und Zucker dazu zum Ueberstreuen.

No. 501.

Waffeln, auf andere Art.

Acht Eyer wohl gequerlet, ein und ein halb Nössel lauwarme Milch, 15 silberne Löffel voll geschmolzene Butter, wovon das Salz zurück gelassen wird, 20 häufige silberne Löffel voll Mehl, 3 silberne Löffel voll gute Weißbierhefen. Laßt den Teig aufgehen und backet sie.

No. 502.

Waffeln, auf andere Art.

Nehmet 10 Eyer, drey Viertelpfund geschmolzene Butter, ein Pfund Mehl, ein

ein Nöſſel ſüſſe Sahne, geſtoſſene Muſcatenblumen, 3 Löffel voll gute Weißbierhefen. Dieſes alles gut durcheinander geklopft, laßt den Teig aufgehen und backet ſie.

No. 503.

Waffeln, noch auf andere Art.

Nehmet ein Glas voll Butter, ſo zu Sahne gerühret, ein Glas voll ausgeſchlagener Eyer, 3 Gläſer Milch, 5 locker vollgeſchüttete Gläſer Mehl, etwas geſtoſſenen Zucker, Cardamomen und gute Weißbierhefen. Rühret es wohl untereinander, laßt es aufgehen und backet ſie.

No. 504.

Waffeln, auf andere Art.

Nehmet ein Glas voll Butter zu Sahne gerühret, ein Glas voll Gelbes von Eyern, 2 Gläſer Mehl, 2 Gläſer Milch. Rühret es wohl untereinander, alsdenn rühret ein Glas voll Weiſſes von Eyern, welches zu Schaum geſchlagen wird, dazu, und gleich gebacken.

No. 505.

Sahn = Waffeln.

Nehmet die dicke Sahne von der ſauern Milch ab, jedoch muß ſie nicht zu lange ge-

gestanden haben, und zu sauer seyn. Schlaget von 2 oder 3 Eyern das Gelbe dazu und rühret es wohl durch. Denn rühret so viel fein Weitzenmehl dazu, daß man sie backen kann, und backet sie gleich, wie die vorigen.

No. 506.

Pfann = Kuchen.

Nehmet eine halbe Metze gewärmtes feines Weitzenmehl, 8 Eyer, ein halb Pfund geschmolzene Butter, etwas geriebenen Zucker, ein paar Löffel voll süsse Sahne oder Milch, 4 Löffel voll gute Weißbierhefen; thut das Mehl rund umher in eine grosse tiefe Schüssel, die Eyer querlet wohl, gießt sie in die Mitte, nebst dem übrigen, rühret es wohl untereinander, und das Mehl allmählig dazu. Wenn es wohl durcheinander gearbeitet ist, streuet Mehl auf ein Kuchenbrett, nehmet von dem Teig, rollet ihn, daß er ohngefähr die Dicke von der Spitze eines kleinen Fingers bekommt. Schneidet davon Stücken von der Grösse einer Untertasse, leget in die Mitte von nachfolgenden Eingemachten, streichet rund umher Eyweiß, leget sie zusammen, so, daß am Rande ein Teig auf dem andern lieget, drücket sie am Rande zusammen, und schneidet

det sie mit einem Kuchenröllchen daß sie eine längliche Facon bekommen. Fahret so fort, bis der Teig alle ist, setzet einen Tisch an den Ofen, decket eine Serviette darauf, bestreuet sie mit ein wenig Mehl, leget die Kuchen darauf, daß sie aufgehen. Denn backet sie in heisser abgeklärter Butter oder Schmalz, kehret sie behutsam um. Wenn sie allerwärts braun gebacken, leget sie auf Löschpapier, so wie alle in Butter und Schmalz gebackene Kuchen. Zum Füllen nimmt man eingemachte Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren oder was man will. Man kann auch Kirsch- oder Pflaumenmus dazu nehmen, worunter man gestossenen Zimmet und geriebenen Zucker menget.

No. 507.

Pfann-Kuchen, auf andere Art.

Nehmet ein halb Nössel lauwarme Milch, 6 Eyer, und von 2 Eyern das Gelbe, ein halb Pfund geschmolzene Butter, etwas geriebenen Zucker, 6 Löffel voll gute Weißbierhefen, 3 Pfund gewärmtes Weitzenmehl. Wer da will, nimmt auch eine halbe geriebene Muscatennuß darunter, verfahret damit, wie mit den vorigen.

No. 508.

No. 508.

Zucker = Strauben.

Nehmet von 12 Eyern das Weisse, klopfet solches wohl, thut dazu so viel Mehl, daß es einem dünnen Brey gleichet, rühret ein Viertelpfund gestossenen Zucker dazu. Denn setzet abgeklärte Butter in einem kleinen Tiegel auf Kohlenfeuer. Nehmet einen blechernen Trichter, davon die Oefnung der Röhre, wie ein Pfeifenstiel groß ist, haltet ein Kartenblatt feste vor die Röhre des Trichters, giesset zwey silberne Löffel voll von dem Teig in den Trichter. Wenn die Butter heiß ist, haltet den Trichter über den Tiegel, ziehet das Kartenblatt weg, und rühret den Trichter rund um über der Butter und in die kreutz und quere, daß die Kuchen kraus werden. Wenn der Teig alle darein ist, so gebet Acht, daß so bald der Kuchen gelb aussiehet, ihr solchen mit einem Aufgeber sauber herausnehmet und behutsam auf einen Teller auf Löschpapier leget. So fahret fort bis der Teig alle ist. Wenn sie kalt sind, brechen sie wie Glas.

No. 509.

No. 509.

Finger = Kuchen.

Nehmet 3 Eyer, dazu nehmet nach Gutdünken, gestossene Cardamomen, Zimmet, Zucker, süsse Sahne, von einer Citrone die abgeriebene Schale; von diesen allen machet mit feinem Mehl einen dichten Teig, der nicht mehr anklebet. Alsdenn nach Belieben davon Figuren gemacht, und in heisser abgeklärter Butter gebacken.

No. 510.

Spritz = Kuchen.

Machet einen Teig von Milch und Weitzenmehl, aber so lose, daß wenn man mit der Hand darauf druckt, er wieder aufgehet. Denn den Teig in Stücken geschnitten und in einen Kessel mit kochendem Wasser geleget und so lange kochen lassen, bis er nicht mehr anklebet, wenn man mit einem Strohhalm hinein sticht. Denn herausgenommen, in kleine Stücken geschnitten und kalt werden lassen. Thut ihn in eine tiefe Schüssel, reibet ihn und schlaget immer ein Ey nach dem andern dazu, es muß aber immer mit der Keule gut gerieben werden, daß keine Klümpchens darin blei-

bleiben. Man nimmt so viel Eyer, bis sich der Teig mit der Keule in die Höhe ziehen läßt. Thut darein gestossene Muscatenblumen und fein gehackte Citronenschale. Thut denn davon so viel, als zu einem Kuchen nöthig ist, in die Sprütze, und backet sie in heisser abgeklärter Butter. Die Sprütze muß da, wo der Teig herauskommt, die Figur eines Sterns haben und im Spritzen hält man die Sprütze hin und her, daß der Kuchen ein paar mahl über einander kommt. Die Butter muß recht heiß seyn, wenn man den Kuchen hinein sprützet, und so fahret fort, bis der Teig alle ist.

No. 511.

Spritz-Kuchen, auf andere Art.

Thut ein Nössel Milch in eine Casserolle, nebst 4 Loth Butter, und laßt es aufkochen. Rühret gut fein Weitzenmehl dazu, rühret es, bis es sich von der Casserolle ablöset. Wenn der Teig kalt ist, denn reibet ihn, wie den vorigen, schlaget allmählig Eyer dazu, wie auch gestossene Muscatenblumen, fein gehackte Citronenschale, und einen Löffel voll Zimmetwasser. Wenn der Teig sich mit der Keule in die Höhe ziehen läßt, und

gut durchgerieben ist, backet ihn auf die vorige Art.

No. 512.

Spritz-Kuchen, noch auf andere Art.

Nehmet einen von den folgenden Englischen Schnitt-Teigen, backet in zwey eisernen Kuchenpfannen mit ein wenig Butter, dünne Kuchen wie Plinzen, davon, sie müssen aber nicht braun werden. Wenn sie kalt sind, denn reibet sie klein in einer tiefen Schüssel mit der hölzernen Keule. Schlaget allmählig so viel Eyer dazu, bis er sich mit der Keule in die Höhe ziehen läßt. Wenn er gut durchgerieben ist, backet sie, wie die ersten.

No. 513.

Englische Schnitte.

Nehmet 16 Eyer, ein Quart süsse Sahne, ein Pfund gutes feines Weitzenmehl, und ein wenig gestossene Muscatenblumen oder Zimmet. Klopfet alles wohl untereinander, thut etwas geschmolzene Butter in die Tortenpfanne, gießt den Teig hinein, leget oben und unten etwas Feuer, daß es allmählig trocknet. Denn schüttet es in eine warme

Ser-

Serviette, daß es warm bleibt, schneidet davon Stücken, so wie man sie nach gerade backet, ohngefähr wie ein Finger lang. Die Enden schneidet von einander, backet sie in heisser abgeklärter Butter, und begießt sie fleissig mit einem Löffel mit der heissen Butter. Auch nimmt man kleine runde einen halben Finger tiefe Pastetenförmchens, bestreichet sie mit geschmolzener Butter, gießt sie meist voll von dem Teig, setzet sie in einen Backofen oder Tortenpfanne, daß sie gemächlich trocknen. Denn schneidet in jede in der Mitte mit einem Federmesser ein kleines Loch, schneidet sie rund umher oben und unten auch kreutzweise ein, und backet sie in heisser abgeklärter Butter.

No. 514.

Englische Schnitte, auf andere Art.

Nehmet 12 Eyer, ein Viertelquart Milch, gestossenen Zimmet oder Muscatenblumen, nach Gutdünken, 2 Löffel voll geriebenen Zucker. Die Eyer werden wohl geschlagen, denn das andere dazu gethan und durchgerühret. Rühret so viel fein Weitzenmehl dazu, bis es so dicke wird, wie ein dünner Eyerkuchenteig, verfahret damit, wie mit

den vorigen. Dieses ist nur eine kleine Portion.

No. 515.

Zucker = Kuchen.

Nehmet von 20 Eyern das Gelbe, und so viel geriebenen und gesiebten Zucker, als man es süß haben will. Arbeitet die Eyer mit dem Zucker gut durcheinander, thut dazu geriebene Citronenschale. Rühret dazu so viel fein Weitzenmehl, daß man es gut auf dem Tische handhaben kann, rollet den Teig so aus, wie man ihn haben will, und schneidet davon mit einem Kuchenröllchen, Hirschhörner oder Kränze, wie die folgenden, schneidet mit dem Röllchen hie und da am Rande etwas schräge ein wenig ein, daß es Zacken werden. Backet sie in abgeklärter heisser Butter hart und gelbbraun.

No. 516.

Schürz = Kuchen.

Nehmet von 12 Eyern das Gelbe, 4 Löffel voll süsse Sahne oder Milch, geriebenen Zucker, und geriebene Citronenschale. Machet hievon mit Mehl einen nicht zu festen

Teig,

Teig, rollet ihn ganz dünne aus, schneidet davon mit einem Röllchen, Kuchen, meist wie eine Hand lang und beynahe drey Finger breit, schneidet in der Mitte mit dem Röllchen einen langen Strich, aber nicht ganz bis an die Enden, und ziehet ein Ende hindurch. Oder schneidet sie etwas länger, schneidet davon drey Streifen an einem Ende, schneidet es aber nicht durch, flechtet die Enden, und drücket sie denn an das unaufgeschnittene Ende, daß es Kränze werden. Streichet ein wenig Eyweiß dazwischen, daß es zusammen klebt, backet sie in heisser abgeklärter Butter, bis sie gelblich werden.

No. 517.

Aepfel = Kuchen.

Nehmet 8 Eyer, 12 Löffel voll Weißbier, und einen Löffel voll Weißbierhefen, gestossene Cardamomen, Zucker und Zimmet nach Belieben, und Mehl nach Gutdünken. Rühret hievon einen etwas dicken Teig ein, und laßt ihn aufgehen. Denn schälet Aepfel, schneidet sie in runde Scheiben, werfet nur immer etliche in den Teig, kehret sie darin um, nehmet immer eine Aepfelscheibe mit dem daran klebenden Teig mit dem Löffel heraus, und le-

get sie alsdenn in abgeklärte Butter und backet sie. Man kann einige zugleich, nachdem es der Raum erlaubet, einlegen, und wenn die eine Seite braun ist, sie umkehren.

No. 518.

Aepfel-Kuchen, auf andere Art.

Nehmet drey Theile Mehl und ein Theil Zucker, so fein gerieben ist, rühret es ein mit gut geschlagenen Weissen von Eyern, jedoch nur so, daß der Teig etwas dicke bleibt. Verdünnet ihn mit ein wenig Wein, daß der Teig nicht zu dünne, auch nicht zu dicke wird, backet es gleich, wie die vorigen. Wenn sie gebacken sind, leget diese und die vorigen auf Löschpapier, damit das Fett davon abziehet, gebet diese und die vorigen warm zu Tische und Zucker dazu.

No. 519.

Spargel zu backen.

Beschrapet den Spargel an denen dicken Enden, laßt selbigen nur ein paar mahl aufkochen, ablecken und kalt werden. Denn tunket selbigen, so weit das Mürbe gehet, in den vorgeschriebenen Aepfelkuchen-Teig, und backet

cket ihn denn in heisser abgeklärter Butter. Richtet selbigen warm an, und streuet Zucker darüber.

No. 520.

Zucker-Wurzeln zu backen.

Die Zuckerwurzeln werden ganz, wie sie sind, eben so gebacken als der Spargel, ausgenommen, daß sie, wenn sie gereiniget sind, nicht gekocht werden. Hollunderblumen werden auch eben so gebacken; den grossen Stengel schneidet man ab und die Blumen tauchet man in den Teig.

No. 521.

Gebackene Melonen.

Schälet die Melonen, schneidet die Kerne heraus, nebst dem Inwendigen, und schneidet sie in Stücken, als ein Finger dicke, und so lang, als die Melone ist. Bestreuet sie mit Zucker, daß der Saft ausziehet, kehret sie um in einem Englischen Schnittteig. Backet sie in abgeklärter heisser Butter, streuet gestossenen Zimmet und Zucker darüber.

No. 522.

Reiß = Schnitte.

Verleset und waschet Reiß, kochet selbigen in Milch gar, und recht steif. Thut dazu gestossenen Zimmet, Zucker- und Orangewasser, laßt es zusammen durchkochen, und gießt es in eine Schüssel, daß es kalt wird. Denn schneidet davon Schnitte, wie ein Finger lang und zwey Finger breit, kehret sie um in feinem Mehl und backet sie in einem flachen eisernen Tiegel, in abgeklärter heisser Butter. Bestreuet sie mit gestossenem Zimmet und Zucker.

No. 523.

Reiß-Schnitte, auf andere Art.

Wenn der Reiß in Milch recht weich und dicke gekocht ist, reibet selbigen in einem Napf mit der Keule recht klein. Thut dazu eine gute Hand voll recht fein gestossene süsse Mandeln, nebst geriebenem Zucker und recht steif geschlagenes Eyweiß; verfahret damit, wie mit den vorigen.

No. 524.

No. 524.

Gebackene Birnen oder Aepfel.

Schälet Birnen oder Borstorfer-Aepfel, welche Stengel haben, schneidet sie von dem Kernhause ab, jedoch daß der Stengel an dem Kernhause sitzen bleibt. Schneidet das Abgeschnittene klein, schmoret es in Butter gar, thut dazu kleine Rosinen, gestossenen Zimmet und Zucker, Eyer und geriebene Semmel. Schlaget davon um das Kernhaus, daß sie wieder die vorige Facon bekommen, alsdenn kehret sie um in Englischen Schnittteig, backet sie in abgeklärter heisser Butter, und bestreuet sie nachher mit gestossenem Zimmet und Zucker.

No. 525.

Tobacks = Rollen.

Man läßt von solchem Holz, welches keinen Geschmack giebt, runde Hölzer drechseln, von der Länge eines Fingers, und unten so dicke wie ein Pfropfen, oben etwas dicker, und in der Mitte oben ein Knöpfchen, woran man sie herausziehen kann. Zum Teige nehmet von 6 Eyern das Gelbe, 6 Löffel voll geriebenen Zucker und Mehl, daß es ein Teig

wird, den man ausrollen kann. Denn nimmt man halb so viel ausgewaschene Butter, welche wieder abgetrocknet, als es Teig ist, verfahret damit wie mit dem Butterteig. Wenn er sechsmahl übergeschlagen und wieder ausgerollet ist, so rollet man selbigen, wie ein kleiner Finger dicke. Schneidet davon Stücken nach denen hölzernen Formen, in der Rundung müssen sie aber ein ganz Ende über einander gehen; denn streichet auf den Teig, so weit das Holz gehet, eines halben Fingers dicke eingemachte Früchte, leget das Holz darein, wickelt den Teig darum, das ungeschmierte Ende drucket feste an. Nehmet einen Bindfaden, wickelt selbigen darum, immer einen Finger breit von einander, etwas feste, daß sie Reifen bekommen, wie eine Tobacksrolle. Den Bindfaden machet alsdenn davon, und leget sie mit dem Holze in abgeklärte heisse Butter, backet sie langsam. Wenn sie gut sind, ziehet man behutsam das Holz heraus.

No. 526.

Plinzen.

Nehmet 8 Eyer, querlet sie wohl in einem Topf querlet dazu ein Nössel lauliche Milch,

ein

ein Pfund geschmolzene Butter, Zucker und Muscatenblumen nach Gutdünken, und ein Pfund Mehl gut gewogen, querlet es wohl durcheinander. Der eiserne Plinzentiegel wird heiß gemacht, und das erstemal laßt ein Stückchen Butter darin herumlaufen. Gießt von dem Teige darein, laßt ihn herumlaufen, daß sie so dünne, als möglich, werden, denn laßt sie backen und kehret sie mit einem Fischaufgeber um; wenn die Seite auch gebacken ist, rollet sie im Tiegel gleich auf und bestreuet sie mit Zucker. Sie schmecken auch gut, wenn sie etwas hart gebacken werden, denn kann man sie nur wie eine Tute ein wenig zusammen schlagen. Man kann auch kleine Rosinen in den Teig nehmen.

No. 527.

Die Butter abzuklären, worinnen man Kuchen backen will.

Man nimmt Butter nach Vielheit der Kuchen, die man backen will, thut sie in einen Tiegel, und läßt sie auf Kohlenfeuer ganz eben kochen, bis sie sich scheidet. Denn nehmet sie ab und laßt sie stehen, bis das Salz niederschlägt, nehmet denn alles Salz, so oben darauf ist, ab, und gießt denn das

Klare

Klare ab, daß alles Salz zurücke bleibet; sie muß wie ein Oel aussehen, welches geschiehet, wenn man damit nicht zu geschwinde verfähret; man muß sie auch nicht zu lange kochen lassen, noch weniger zu stark, damit sie nicht braun wird. Wenn man backen will, thut von der Butter in einen Tiegel, laßt sie heiß werden, leget ein wenig von dem Teig, den man backen will, hinein, bleibt selbiger auf dem Grunde liegen, so ist die Butter noch nicht heiß genug, wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie heiß genug, denn backt darinnen die Kuchen, jedoch leget nicht zu viel mit einem mahl ein, daß sie die Butter auch bezwingen kann. Man muß die Butter aber auch nicht zu heiß werden lassen, sonst wird sie zu braun, und verlieret ihre Kraft im Backen. Währendem backen, begießt man mit einem Löffel die Kuchen mit der Butter, wornach sie gut auflaufen.

No. 528.

Von Teig einen Rand auf eine zinnene Schüssel zu setzen.

Machet hiezu den festen Teig von der Wildpretspastete, aber ohne Butter, und

nur

nur so viel, als hiezu nöthig ist. Wenn selbiger mit den Händen recht feste gearbeitet ist, rollet man ihn mit den Händen rund und so lang, daß er um den Rand der Schüssel reichet, welche man nehmen will. Denn rollet selbigen mit dem Kuchen-Rollholz ein wenig breit, aber nicht zu dünne, sonst stehet er nicht, schneidet selbigen an beyden Seiten gerade. Schlaget Gelbes von Eyern ein wenig, und bestreichet damit den Rand der Schüssel, und setzet diesen Teig darauf an die Kante rund herum, so, daß der Teig in die Höhe stehet, streichet zwischen beyden Enden geschlagenes Gelbes von Eyern, und machet sie zierlich zusammen, und den Rand mit den Fingern an der Schüssel feste, und denn mit einem Kneifeisen bund gemacht, und mit geschlagenem Gelben von Eyern bestrichen. Je höher man den Rand haben will, je dicker muß man den Teig lassen, sonst stehet der Rand nicht. Laßt selbigen in einer Tortenpfanne, oder verschlagenem Backofen trocken und hart werden, alsdenn kann man diese Schüssel mit dem gebackenen Rand, anstatt der tiefen Schüssel gebrauchen, zu gefüllten Plinzen, gebackener Milch, gebackenen Mußen, und wozu man sonst will. Auch ist es sehr

gut

gut, wenn man zu der Tortenpfanne einen Rand hat von dünnen Eisen, vier Finger breit hoch, welcher sich auf die Tortenpfanne passet, welchen man aufsetzen und abnehmen kann, weil dadurch die Hitze, so auf dem Deckel ist, nicht so nahe auf dasjenige kommt, so man backet.

Zehente

Zehente Abtheilung.
Von eingemachten Früchten.

No. 529.
Gelbe Pommeranzen.

Die Pommeranzen werden entweder sauber geschält, oder, welches noch besser ist, mit einem Citronenreisser gerissen, laßt sie ein paar Tage wässern, auch länger, wenn man sie nicht bitter haben will, man muß ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben. Will man sie bitter haben, darf man sie nur einen Tag, oder gar nicht wässern, alsdenn bindet man sie mit dem Abgeschälten oder Abgerissenen in eine Serviette, leget sie in einen Kessel, gießt kalt Wasser darauf, laßt sie so lange kochen, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm hinein stechen kann, denn nehmet sie heraus, wieget sie, und nehmet zu einem Pfund Pommeranzen ein und ein halb Pfund Zucker, alsdenn schneidet sie halb

von

von einander, auch in Viertels, wie man will, machet sauber die Kerne heraus, thut den Zucker in einen messingenen verzinneten Confiturkessel, gießt Wasser dazu, und kocht davon einen dünnen Sirop, laßt selbigen aber nicht lange kochen, alsdenn leget die geschnittenen Pommeranzen hinein und laßt sie sachte kochen. Wenn selbige halb gar sind, thut man eine Messerspitze Salz dazu, und läßt sie immer sachte kochen, bis sie ganz klar sind, alsdenn sind sie gut. Man muß Achtung geben, daß man alle Unreinigkeit mit einer recht reinen messingenen Schaumkelle sauber abschäumet, denn thut sie in Confiturgläser und gießt den Sirop darauf. Sollte dieser aber nicht dicke genug seyn, läßt man ihn noch, ohne die Pommeranzen, kochen. Sie müssen ja nicht stark kochen, alsdenn werden sie sehr schön.

No. 530.

Gelbe Pommeranzen, auf andere Art.

Verfahret damit, wie mit den vorigen; nehmet dazu so schwer Zucker als Pommeranzen, und wenn die Pommeranzen klar sind, so nehmet sie heraus, und laßt den Sirop noch kochen,

kochen, bis er etwas dicke ist, denn schüttet die Pommeranzen wieder dazu, und füllet es denn in Gläser.

No. 531.

Kleine grüne Pommeranzen.

Nehmet die Pommeranzen, wenn sie wie eine Haselnuß groß, und frisch vom Baume genommen sind, leget sie 14 Tage in frisches Brunnenwasser, da keine Hand drein kommt, gebet ihnen alle Tage frisches Wasser. Denn gießt kaltes Wasser darauf, und laßt sie kochen, bis sie anfangen mürbe zu werden. Solte das Wasser noch sehr bitter seyn, so gießt es ab, und gießt frisches kochendes Wasser darauf, laßt sie noch ein wenig kochen, bis sie weich sind; alsdenn nehmet sie heraus, thut sie in kaltes Wasser und laßt sie so lange darin liegen, bis sie kalt sind; denn nehmet sie heraus und laßt sie auf einer Serviette ablecken. Wenn man will, spickt man sie mit Citronat. Wieget sie, und nehmet zu einem Pfund Pommeranzen ein und ein halb Pfund Zucker, kochet diesen in einem messingenen Confiturkessel mit etwas Wasser, laßt es so lange kochen, bis er einen Faden zieht am Löffel; thut die Pommeranzen in einen

steinernen oder irdenen Topf, in der Form eines Confiturglases, gießt den kochenden Zucker darüber und laßt sie vier Tage stehen, alsdenn gießt den Sirop wieder ab, und kochet ihn wieder, bis er etwas dicke wird, gießt selbigen auf die Pommeranzen, so halten sie sich viele Jahre.

No. 532.

Kleine grüne Pommeranzen, auf andere Art.

Die Pommeranzen werden mit einem schmalen Federmesser voller Löcher gestochen, leget sie in frisches Wasser, laßt sie acht Tage wässern, gebet ihnen alle Tage frisches Wasser, denn kochet sie in Wasser weich und leget sie in kaltes Wasser, daß sie kalt werden, nehmet sie heraus und laßt sie auf einer Serviette ablecken; nehmet zu einem Pfund Pommeranzen ein Pfund Zucker, kochet den Zucker mit etwas Wasser in einen Confiturkessel, denn werfet die Pommeranzen hinein, und laßt sie ein wenig kochen und thut alles in einen irdenen oder steinernen Topf; den andern Tag gießt den Sirop ab, kochet ihn etwas dicke, und wenn er kalt ist, gießt ihn wieder auf die Pommeranzen, und so zwey oder drey Tage continuirt, bis der Zucker dicke genug bleibet.

No. 533.

Pommeranzen = Marmelade.

Die Pommeranzen werden in Wasser ganz weich gekocht; wenn sie kalt sind, schälet sie ab und nehmet die Kerne heraus, hacket denn die Schale wie auch das Inwendige ganz klein, nehmet auf 6 Stück Pommeranzen ein Pfund Zucker, laßt selbigen mit etwas Wasser in einem Confiturkessel kochen, schaumet ihn, thut die gehackten Pommeranzen hinein, wie auch von etlichen Citronen den Saft, rühret es und laßt es kochen, bis es dicke wird, denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 534.

Pommeranzen = Brod.

Kochet die Pommeranzen in Wasser ganz weich; wenn sie kalt sind, schälet sie, machet die Kerne heraus, hackt die Schale wie auch das Inwendige ganz klein, denn nehmet zu 6 Pommeranzen drey Viertelpfund Zucker, reibet selbigen, thut die gehackten Pommeranzen in eine Reibesatte oder tiefe irdene Schüssel, reibet sie mit einer hölzernen Keule, schüttet allmählig den geriebenen Zucker dazu, und reibet es so lange, bis es ganz klar wird, her-

nach in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer unter beständigen Rühren so lange gekocht, bis es sich vom Boden ablöset, alsdenn in Untertassen gefüllet und an der Sonne trocknen lassen. Wenn eine Seite trocken, kehrt man es um und läßt die andere auch trocknen.

No. 535.

Pommeranzen = Blüte.

Nehmet Pommeranzenblüte, leget selbige auf eine flache Schüssel, bedeckt den Boden damit, aber nicht zu dicke aufeinander, gießt geläuterten Zucker in vollen Sieden darüber, denn schüttet alles in ein Confiturglas, und solte der Zucker wässern, kocht man ihn wieder auf. Auf solche Art kann man auch Roßmarienblüte und Rosenblätter einmachen.

No. 536.

Orange = Zucker.

Man nimmt auf 8 Löffel voll recht fein geriebenen und gesiebten Zucker, 2 Löffel voll Orangeblütwasser, thut es in eine silberne oder blecherne Schale, setzet es auf Kohlenfeuer, klopfet es mit einem Hölzchen, bis der Zucker grosse Blasen bläset, denn thut die

Oran-

Orangeblüte, so vorher klein gehackt, hinein und laßt es gut aufblasen, und denn gießt es in papierne oder blecherne Formen, die vorhero mit Mandelöl beschmieret worden.

No. 537.

Citronen mit ihrem Saft.

Man wieget die Citronen und nimmt auf ein Pfund Citronen ein und ein halb Pfund Zucker; kochet den Zucker mit etwas kaltem Wasser in einem Confiturkessel; wenn er kocht, schaumet ihn wohl, schneidet die Citronen in der Länge voneinander, die Kerne, so man suchen kann, machet so sauber als möglich heraus, denn thut die Citronen in den kochenden Zucker, und laßt selbige kochen, bis die Schalen weich sind, alsdenn nehmet sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas. Ist der Sirop noch nicht dicke genug, so laßt ihn kochen, bis er dicke genug ist, denn gießt ihn über die Citronen in das Glas. Nach etlichen Tagen pflegt der Sirop wieder dünne zu werden, denn gießt ihn ab, und kochet ihn wieder so dicke, wie er gewesen, und gießt selbigen wieder auf die Citronen.

No. 538.

Citronen-Marmelade.

Nehmet 2 Citronen, reibet sie bis auf das Saure auf einem Reibeeisen ab, nehmet 6 frische Limonien, schneidet davon die Schalen mit etwas von dem Weissen ab, und schneidet es ganz fein und länglich, thut sie zu der geriebenen Citronenschale, bindet es in ein Tuch, worin es geräumig liegen muß, setzet Wasser in einen Confiturkessel auf Kohlenfeuer, und wenn es kocht, werfet eine ganz kleine Hand voll Salz hinein, denn thut das zugebundene Tuch hinein und laßt es ein klein wenig kochen, nehmet das Tuch heraus, gießt das Wasser aus, machet den Kessel rein und gießt reines Wasser darein; wenn es wohl kocht, leget das Tuch, wenn es vorher wohl abgelecket hat, darein. Wenn dieses ein Weilchen gekocht hat, so nehmet das Tuch heraus, kochet noch einmahl frisches Wasser, und leget das Tuch wieder hinein, und wenn es wieder damit gekocht hat, leget das Tuch in kaltes Wasser, daß es abkühlet, denn nehmet es aus dem Tuch, und leget es auf ein reines trockenes Tuch, daß es abtrocknet; denn wieget es und nehmet dagegen eben so schwer Zucker, thut den Zucker in einen Confitur-

fturkessel, gießt ein wenig Wasser darauf und laßt es kochen; wenn er geschäumet ist, thut die gekochte Citronen und Limonien dazu, wie auch den Saft von denen Limonien, welchen man vorhero in eine Schüssel gedruckt und mit einem silbernen Löffel gerühret hat. Das Dicke und die Kerne müssen aus dem Saft heraus genommen werden. Rühret es und laßt es kochen, bis es anfängt sich von dem Kessel zu lösen, denn thut es in ein Confitur-glas, drückt es mit einem silbernen Löffel gut zusammen. Dieses ist sehr schön für Kranke.

No. 539.

Citronen = Brod.

Nehmet Citronen, schälet sie dünne ab, schneidet sie so fein als möglich, länglich, denn schneidet das Weisse von dem Sauren ab, schneidet es in Stücken, bindet es in ein Tuch und kochet es in Wasser, bis es weich ist, alsdenn drückt das Wasser wohl aus. Wieget dieses und auch die geschnittene Citronenschale, jedes a part; so schwer nun dieses beydes ist, nehmet auf ein Pfund Citronen ein und ein halb Pfund Zucker. Reibet den Zucker, nehmet die gekochten Citronen in eine Schüssel, rühret sie mit einem silbernen Löffel

mit dem Zucker sehr wohl durcheinander, denn thut die geschnittene Citronenschale dazu, drückt Limoniensaft dazu, rühret es wohl untereinander, thut es in einen Confiturkessel, trocknet es auf einem raschen Kohlenfeuer, aber nicht lange, rühret es beständig, daß es nicht anbrennt, thut es in Untertassen, bestreuet es mit Zucker und laßt es bey einem warmen Ofen trocknen, kehret es um, und bestreuet die Seite auch, und laßt sie trocknen, daß es umher ein Eiß bekommt und inwendig saftig bleibt.

No. 540.

Welsche Nüsse.

Die Nüsse werden gleich nach Johanni abgenommen, sie müssen, wenn man mit einer Gabel darein sticht, inwendig noch keine harte Schale angesetzt haben. Man nimmt von grosser Art Nüsse, durchsticht sie drey mal mit einer Gabel, wässert sie acht Tage in kaltem Wasser und giebt ihnen täglich zwey mahl frisches Wasser. Denn setzet man in einem Confiturkessel frisches Brunnenwasser auf; wenn es kocht, thut die Nüsse darein, laßt sie eine kleine Viertelstunde kochen, denn nehmet sie heraus, leget sie auf ein trockenes Tuch,

laßt

laßt sie ein paar Stunden liegen, daß das Wasser recht ausziehet, denn spickt sie mit ganzen Gewürznägelein, gebrochenen Zimmet und länglich geschnittenen Citronat, wieget sie und nehmet eben so schwer Zucker, leget die Nüsse dichte in ein Confiturglas, nehmet zu einem Pfund Zucker ein Nößel Brunnenwasser, kochet es zusammen in einem Confiturkessel, schaumet es wohl, laßt es kochen, bis es dicke genug ist, denn gießt es in ein Geschirr und laßt es kalt werden, alsdenn gießt den Zucker auf die Nüsse und laßt es fünf Tage stehen, denn gießt den Sirop ab, kochet ihn auf und gießt es, wenn es kalt ist, wieder auf die Nüsse, laßt es wieder fünf Tage stehen, denn kochet den Saft und die Nüsse zusammen, bis der Saft dicke genug ist, denn thut es zusammen in ein Confiturglas.

No. 541.

Apricosen.

Man leget die Apricosen, wenn sie noch nicht ganz weich sind, in warmes Wasser, das aber nicht ganz kochend ist, laßt sie darin liegen, bis die Haut abgeht, ziehet sie denn ab und nehmet die Steine behutsam heraus, schlaget sie auf, thut, wenn sie abgezogen sind,

etwas von den Kernen dazu, nehmet zu 1 Pfund Apricosen ein und ein halb Pfund Zucker, kochet den Zucker mit ein wenig Wasser in einem Confiturkessel dicke, schaumet ihn gut, thut ihn in eine porcellaine Schüssel, und wenn er kalt ist, leget die Apricosen mit den Kernen in den Sirop, und laßt sie eine Nacht stehen, denn kocht man sie ganz langsam, bis sie klar werden, denn gießt sie wieder in die Schüssel; den andern Tag wieder gekocht, und alsdenn in ein Confiturglas gethan.

No. 542.

Apricosen auf andere Art.

Nehmet die Apricosen, wenn sie noch nicht recht gelb sind, schälet sie sauber ab, nehmet die Steine heraus, schlaget selbige auf, stecket den Kern wieder in die Apricosen, nehmet so schwer Zucker, als Apricosen, thut den Zucker in einen Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt ihn auf Kohlenfeuer einmahl aufkochen, schaumet selbigen, thut die Apricosen darein und laßt sie einmahl aufkochen, gießt es in eine porcellaine Schüssel und laßt es 24 Stunden stehen, denn thut es wieder in den Kessel, laßt sie ein klein wenig kochen, denn setzt den Kessel vom Feuer und laßt ihn

ein wenig stehen, setzet ihn wieder auf, und wenn sie ein bisgen gekocht, nehmet sie wieder ab, und so fahret fort, daß die Apricosen nicht verkochen. Wenn der Zucker sich ein wenig ziehen läßt, so ist es gut; füllet es alsdenn in ein Confiturglas.

No. 543.

Apricosen-Mus.

Nehmet auf ein und ein halb Pfund Zucker ein Nößel Wasser, thut es in einen Confiturkessel, nebst von einem Ey das Weisse, so zu Schaum gequerlet ist, laßt es kochen, schaumet das Eyweiß wieder ab und laßt den Zucker kochen, bis er sich ziehen läßt; denn leget die in Stücken geschnittene Apricosen hinein, und laßt es so lange kochen, bis es dicke wird; denn thut es in ein Confiturglas.

No. 544.

Morellen oder Apricosen.

Wieget die Morellen, so schon etwas weich sind, nehmet so viel Zucker als Morellen, reibet den Zucker, schälet die Morellen und nehmet die Steine heraus, leget sie in eine porcellaine Schüssel, schüttet den Zucker darüber und laßt es eine Nacht stehen, denn

thut

thut sie mit dem Zucker in einen Confiturkessel und laßt sie kochen; wenn die Morellen gut sind, so nehmet sie heraus, leget sie in ein Confiturglas, laßt den Saft kochen, bis er dicke ist, denn gießt selbigen über die Morellen.

No. 545.

Pfirschen.

Nehmet Pfirschen, wenn sie anfangen reif zu werden, aber noch nicht weich sind, schälet sie sauber, schneidet sie voneinander und nehmet den Stein heraus, wieget sie und nehmet eben so schwer Zucker, thut den Zucker in einen Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt ihn kochen, schaumet ihn, leget die Pfirschen hinein und laßt sie ganz sachte eine halbe Stunde kochen, denn thut es in eine porcellaine Schüssel und laßt es eine Nacht stehen, denn leget die Kerne, so vorher ausgemacht seyn, dazu, und thut alles wieder in den Kessel und kochet es noch einmahl auf. Nehmet die Pfirschen wie auch die Kerne heraus, leget sie in ein Confiturglas, und thut zu dem Saft, wenn es 3 Pfund Pfirschen und 3 Pfund Zucker gewesen, noch ein Pfund Zucker, laßt es kochen und schäumet es gut, bis es dicke ist, alsdenn gießt es über die Pfirschen.

No. 546.

Pfirschen, auf andere Art.

Nehmet Pfirschen, wenn sie anfangen reif zu werden, aber noch nicht reif sind, schälet sie sauber ab, schneidet sie voneinander und machet die Steine heraus, nehmet zu einem Pfund Pfirschen ein Pfund Zucker, reibet selbigen, leget die Pfirschen in eine porcellaine Schüssel, schüttet den Zucker darüber und laßt es eine Nacht stehen, denn thut die Pfirschen mit dem Saft in einen Confiturkessel und laßt sie auf Kohlenfeuer sachte kochen. Wenn man glaubt, daß die Pfirschen genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas; laßt den Saft noch kochen, bis er dicke genug ist, denn gießt selbigen, wenn er ein wenig abgekühlet ist, über die Pfirschen.

No. 547.

Pflaumen.

Nehmet schöne grosse Pflaumen, die reif, aber noch nicht weich sind, wischet sie ab und wieget sie, nehmet zu einem Pfund Pflaumen ein halb Pfund Zucker, kochet den Zucker mit etwas Wasser in einem Confiturkessel,

schau-

schaumet selbigen, thut die Pflaumen hinein, laßt sie ein klein Weilchen darin kochen, denn nehmet sie heraus, laßt den Zucker noch ein wenig kochen, und gießt ihn denn heiß über die Pflaumen, laßt es 8 Tage stehen, denn kochet die Pflaumen mit dem Zucker wieder ein klein Weilchen, nehmet sie heraus, den Saft, so noch bey den Pflaumen ist, gießt in den Kessel und laßt es kochen, bis es dicke genug ist; vorhero aber thut dazu ganze Gewürznägelein, gebrochene Stücken Zimmet und fein und länglich geschnittene Citronenschalen, denn leget die Pflaumen dichte in ein Confiturglas, und gießt den Zucker, wenn er kalt ist, darüber.

No. 548.

Pflaumen, auf andere Art.

Nehmet schöne grosse Pflaumen die reif, aber nicht weich sind, wieget sie, denn schälet sie sauber ab, leget sie in eine porcellaine Schüssel, nehmet auf ein Pfund Pflaumen ein und ein halb Pfund Zucker, reibet selbigen und schüttet ihn über die Pflaumen und laßt es eine Nacht stehen; denn thut es in einen Confiturkessel und laßt es auf Kohlen langsam kochen. Wenn die Pflaumen gut

sind,

sind, nehmet sie heraus, und leget sie in ein Confiturglas, der Saft, so noch auf den Pflaumen ist, gießt wieder in den Kessel, laßt den Saft langsam kochen, bis er die gehörige Dicke hat, denn gießt ihn in das Glas über die Pflaumen.

No. 549.

Grüne Pflaumen.

Nehmet die Pflaumen, wenn sie noch ganz grün, aber schon etwas groß sind, nehmet eine Gabel und stechet etlichemahl darein, werfet sie in kaltes Wasser, laßt sie eine Nacht darinnen liegen, setzet kaltes Wasser in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, wenn es anfänget zu kochen, werfet eine Messerspitze Salz darein, und wenn es kochet, leget die Pflaumen hinein und laßt sie aufkochen. Denn nehmet sie heraus, leget sie in eine porcellaine Schale, gießt alles Wasser so sich unter den Pflaumen gesetzet, ab, nehmet so schwer Zucker als die Pflaumen wiegen, kochet den Zucker mit Wasser zu einem Sirop, schaumet selbigen und gießt ihn kochend über die Pflaumen und laßt es 24 Stunden stehen, denn gießt den Sirop ab, kochet ihn wieder, und gießt selbigen wieder kochend auf. Den folgenden

genden Tag kochet die Pflaumen mit dem Sirop ganz langsam, bis sie gut sind, und der Sirop dicke genug ist; thut es denn in ein Confiturglas.

No. 550.

Saure Pflaumen.

Nehmet die größten Pflaumen wenn sie reif sind, mit dem Stengel frisch vom Baum, wischet sie ab und leget sie in Confiturgläser; nehmet zu 6 Schock Pflaumen, 4 Pfund Zucker, kochet den Zucker mit 3 Quart Wasser in einem Confiturkessel dicke, gießt denn dazu 4 Quart Weinessig, thut dazu 6 Loth gebrochenen Zimmet, und 3 Loth Gewürznägelein, und laßt es zusammen aufkochen. Gießt es in ein porcellaines Geschirr und laßt es kalt werden; alsdenn gießt es mit dem Gewürz auf die Pflaumen, und wenn man sie lange conserviren will, begießt man die Gläser mit frischen geschmolzenen Hammeltalg. Eben so begießt man auch die sauern Kirschen.

No. 551.

Pflaumen in Brandtwein.

Wenn die Pflaumen gut reif, aber noch nicht weich sind, brühet sie mit kochendem Wasser, ziehet ihnen die Haut behutsam

ab,

ab, kochet in einem weiten Confiturkessel von Zucker und etwas Wasser einen dicken Sirop, schaumet ihn wohl, leget die Pflaumen darein, laßt sie langsam kochen, bis sie anfangen klar zu scheinen; denn nehmet sie behutsam heraus, und leget sie in eine porcellaine Schale, gießt den Sirop darauf, laßt sie 10 Tage stehen, und schüttelt sie jeden Tag mit der Schale um, denn gießt den Sirop ab; ist er zu dünne, so taucht ein Stück Zucker ins Wasser und leget es dazu, laßt ihn kochen und schaumet ihn wohl, gießt ihn wieder auf die Pflaumen und laßt sie wieder 10 Tage stehen; gießt den Sirop wieder ab, kochet ihn, schaumet ihn gut und gießt ihn in ein porcellaines Geschirr. Wenn die mehreste Hitze abgerauchet ist, so gießt eben so viel Franzbrandtwein dazu, deckt es gleich zu, bis es kalt ist; die Pflaumen leget in ein Confiturglas, gießt den kalten Sirop darauf, bindet das Glas zu, schüttelt es noch etliche Tage, den Tag einmahl mit dem Glase. Auf diese Art kann man auch andere Früchte mit Brandtwein einmachen.

No. 552.

Prunellen zu machen.

Nehmet Pflaumen wenn sie groß und reif, aber noch nicht weich sind, schälet selbi-

ge sauber ab, schneidet sie in der Länge von einander, und nehmet den Stein heraus, beleget damit ein oder mehrere steinerne Schüsseln, nachdem man viel Pflaumen hat, ein Stück an das andere, setzet sie in einen Backofen, wenn das Brodt herausgenommen ist, und so bald sie auf der einen Seite etwas trocken geworden sind, so kehret sie um, und wenn sie alsdenn ein wenig steif geworden sind, so nehmet sie aus dem Ofen und setzet sie bis den andern Tag an einen warmen Ort, leget in runde oder andere kleine Schachteln, Wachspapier, sowohl unten als an den Seiten, leget die Pflaumen recht feste hinein, und wenn die Schachtel voll ist, leget noch etwas oben darauf, beschweret es, daß sich die Pflaumen recht feste pressen, laßt sie so beschweret drey Tage stehen, denn leget Wachspapier oben drauf, machet sie mit dem Deckel zu und setzet sie an einen kühlen trockenen Ort.

No. 553.

Pflaumen = Mus.

Nehmet 16 Schock gute reife Pflaumen, schälet selbige, und machet die Steine heraus, nehmet etwas Weintrauben, pflücket sie ab, thut sie in eine verzinnete Casserolle, setzet

setzet sie auf Kohlenfeuer, rühret es, daß sich der Saft herausgiebt, denn gießt diesen Saft durch einen Durchschlag zu den Pflaumen und kocht es zusammen; thut dazu ein Pfund geriebenen Zucker, und laßt es unter stetem Rühren kochen. Wenn es bald gar ist, thut dazu gestossenen Zimmet, Gewürznägelein und fein und länglich geschnittene Citronenschale, rühret es beständig und laßt es so dicke kochen, daß wenn man etwas davon auf einen zinnenen Teller thut, nichts Dünnes davon läuft; denn thut es geschwinde in ein porcellaines Geschirr, daß es in dem Kessel nicht kupfert, und denn füllet es in Confiturgläser. Hat man einen grossen irdenen Tiegel, so ist es besser, wenn man es darin auf Kohlen kocht, als in einem kupfernen Kessel, weil es gar leicht kupfert. Hat man nicht Weintrauben, kann man pure Pflaumen nehmen.

No. 554.

Pflaumen-Mus in Beutels.

Brechet aus recht reifen Pflaumen die Steine; wenn sie alle ausgebrochen sind, setzet einen recht reinen Kessel aufs Feuer, laßt ihn heiß werden, und schmieret den Boden mit der fetten Seite einer Speckschwarte, schüt-

tet die Pflaumen hinein, rühret sie beständig und laßt sie kochen. Wenn sie gut Suppe haben, und weich werden, so füllet immer etwas aus dem Kessel, und rühret es durch ein Drathsieb, in ein recht reines hölzernes Gefäß, das übrige laßt in dem Kessel kochen und rühren, bis alles heraus und durchgerühret ist; denn machet den Kessel recht rein und trocken, oder nehmet einen andern, laßt ihn wieder heiß werden, und beschmieret ihn wieder mit einer Speckschwarte, thut die durchgerührten Pflaumen hinein, rühret es beständig und laßt es kochen wie ordinair Pflaumenmus, bis es ganz dicke ist, probiret es wie das vorige auf einem zinnenen Teller, denn habet Beutels von dichter, grober, ungebleichter Leinewand, parat, die nicht sehr weit, aber etwas länger als breit sind, füllet das Pflaumenmus da hinein, aber nicht ganz voll, rühret das Mus beständig auf dem Feuer, bis alles in Beutel gefüllet ist, damit es nicht kupfrig wird; denn bindet die Beutels zu mit starken Bindfaden, und hänget sie an einen Stock daß sie frey hängen und sich das Pflaumenmus herunter und feste sacket; laßt sie etliche Tage so hängen, denn bindet sie dichte an das Pflaumenmus zu, schickt sie denn in einen Backofen, wenn er nicht mehr heiß, sondern nur

noch

noch warm ist, und laßt es darin stehen, bis selbiger wieder geheitzet wird; denn hänget sie wieder an einen Stock, daß sie frey hängen, aber ja nicht an einen feuchten Ort, denn dauert es viele Jahre, und wird so feste, daß man es mit einem Messer heraus schneiden muß, wenn man davon gebrauchen will. Solten die Beutel feuchte werden, so leget man sie wieder in den Backofen, auf vorige Art.

No. 555.

Hambutten.

Nehmet die grossen Hambutten mit den Stengeln, schneidet sie oben übers Kreutz ein wenig auf, holet so subtil als möglich, die Kerne heraus, denn brühet süsse Mandeln ab, werfet sie ins Wasser, nehmet sie heraus und laßt sie auf einem Tuch trocken werden; denn schneidet sie in der Länge ohngefähr in 6 Stücken, hievon stecket die Hambutten wieder voll, wenn die geschnittenen Mandeln auch etwas aus den Hambutten heraus stehen, schadet es nicht, leget sie in ein Confiturglas. Wenn man sie vorher gewogen hat, nehmet eben so schwer Zucker, leget selbigen in einen Confiturkessel nebst etwas Wasser, laßt es kochen und schaumet es wohl. Wenn der Zucker gut ge-

kocht hat, gießt selbigen heiß über die Hambutten, und wenn es kalt, deckt es mit einem Blättchen Papier zu, und laßt es 14 Tage stehen; denn gießt den Zucker ganz wieder ab, und kocht selbigen wieder, bis er dicke wird, denn gießt selbigen wieder über die Hambutten. Anstatt der Mandeln, kann auch länglich geschnittener Citronat genommen werden.

No. 556.

Hambutten-Marmelade.

Nehmet reife Hambutten, schneidet sie in der Länge von einander, machet alle Kerne heraus, wieget sie. Denn leget sie in eine reine irdene Schüssel, gießt heisses Wasser darüber, nehmet sie mit einem Durchschlag heraus, schüttet sie auf eine reine Serviette, daß das Wasser gut heraus zieht, nehmet eben so schwer Zucker, kochet den Zucker mit ein wenig Wasser in einem Confiturkessel zu einem dicken Sirop, denn thut die Hambutten dazu, rühret sie, bis sie ganz weich sind; denn rühret es durch einen Durchschlag, nehmet zu einem Pund vorher gewogener Hambutten von zwey Citronen die dünne abgeschnittene Schale, schneidet sie fein und länglich, thut sie zu den durchgerührten Hambutten, thut

alles

alles wieder in den Kessel wenn er vorhero rein und trocken gemacht worden, laßt es unter beständigem Rühren kochen, bis es dicke genug ist; denn füllet es in Confiturgläser.

No. 557.

Johannis = Trauben.

Nehmet die Stengel von den Trauben zusammen, umwindet sie mit einem Faden Zwirn, daß es Bündchens werden, wieget sie, und nehmet eben so schwer Zucker, setzet den Zucker mit etwas Wasser in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, laßt es gut kochen, schaumet es, thut die Bündchens hinein und laßt sie kochen bis der Zucker dicke genug ist; denn thut es in Confiturgläser.

No. 558.

Johannis-Trauben, auf andere Art.

Pflückt sie vom Stiel, wieget sie, und leget sie in einen porcellainen Napf; nehmet zu 5 Pfund Johannis-Trauben, 7 Pfund Zucker, selbigen reibet und streuet ihn über die Johannis-Trauben, nehmet andere Johannis-Trauben, drückt sie mit einem silbernen Löffel, daß sie Saft geben, diesen Saft

drückt durch ein Tuch über den Zucker, laßt es stehen, bis der Zucker zergangen ist; denn kochet selbige in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, bis sie gut sind; sie müssen hurtig kochen. Eben so macht man Himbeeren ein. Zu den Himbeeren nimmt man Johannis-Traubensaft auf den Zucker.

No. 559.

Johannis-Trauben, noch auf andere Art.

Pflückt sie vom Stiel, wieget sie, und nehmet eben so viel Zucker, kocht selbigen mit etwas Wasser, schaumet ihn wohl. Wenn er eine Weile gekocht hat, schüttet die abgepflückten Johannis-Trauben dazu und laßt es kochen, bis es dicke genug ist. Auf diese Art macht man auch Himbeeren und Kirschen ein, worgus die Steine gemacht sind, thut es in ein Confiturglas, und braucht es zu Torten, Pfannkuchen und andere Kuchen zu füllen, auch beym Braten.

No. 560.

Johannis-Trauben-Gelée.

Pflückt sie vom Stiel, thut sie in einen vorhero mit Wasser wohl ausgekochten neuen

irde-

irdenen Topf, jedoch muß der Topf so groß seyn, daß er von den abgepflückten Johannis-Trauben nicht voll wird, deckt selbigen zu, und verbindet ihn mit einer Blase über den Deckel; laßt Wasser in einem Kessel kochen, setzet den Topf hinein, der Topf muß aber höher seyn als das Wasser, damit es nicht in den Topf kocht, laßt es gute zwey Stunden so kochen, und wenn das Wasser einkocht, gießt kochendes dazu. Nehmet ein porcellaines Geschirr oder Confiturglas, wieget es, denn nehmet den Topf heraus, bindet ihn auf und haltet ein dünnes Tuch vor den Topf und laßt den Saft dadurch in das vorher gewogene Geschirr laufen, denn decket und bindet den Topf wieder zu, und laßt das im Topf zurückgebliebene Dicke wieder zwey gute Stunden auf vorige Art kochen, denn gießt es auch wieder auf vorige Art durch, und zu dem vorigen Saft. Laßt es kalt werden, denn wieget es und rechnet das, so das Geschirr gewogen, ab, und nehmet auf ein Pfund Saft drey Viertelpfund Zucker, reibet den Zucker, thut selbigen in einen Confiturkessel, feuchtet ihn an mit kalten Wasser, laßt es auf Kohlen langsam kochen, bis der Zucker wieder so weiß, als er gewesen ist. Wenn er ein wenig abgekühlet ist, gießt den Saft dazu, und laßt

so lange langsam kochen, bis es, wenn man ein Bisgen davon auf einen zinnenen Teller legt, steht, und nicht verläuft. Schaumet es währendem kochen mit einer Schaumkelle, und gießt es in ein Confiturglas. Sollte sich noch ein Schaum darauf setzen, muß man selbigen mit einem silbernen Löffel abnehmen, ehe es kalt wird, und so lange offen stehen lassen, bis es ganz kalt ist.

No. 561.

Rohe Johannis-Trauben-Gelée.

Wenn die Johannis-Trauben recht reif sind, pflückt sie sauber von den Stielen, thut sie in eine recht reine irdene Schüssel, worinnen aber kein Fett gewesen, quetschet sie mit einem silbernen Löffel, ringet den Saft daraus durch eine reine Serviette, es muß aber ja nicht zu stark gerungen werden, sonst gallert es nicht, und wird bitter von den Kernen. Alsdenn wieget den Saft auf vorige Art, thut ihn in eine steinerne Satte, rühret selbigen mit einem silbernen Löffel beständig drey Stunden nach einer Seite, denn nehmet eben so viel geriebenen und durchgesiebten Zucker, rühret selbigen zu dem Saft, gießt es in kleine Confiturgläser, und setzet es in Keller, wo kei-

ne Sonne darauf scheint, deckt es mit einem leichten Blättchen Papier zu, und laßt es 8 Tage so stehen; denn verwahret es zugebunden an einem kühlen Ort.

No. 562.

Johannis- und Himbeer-Gelée.

Nehmet halb recht reife und ausgesuchte Himbeeren und halb von den Stielen gepflückte Johannis-Trauben, quetschet sie mit einem silbernen Löffel, ringet den Saft daraus durch eine Serviette, nehmet zu einem Pfund Saft, ein halb Pfund Zucker; wenn man es süsse haben will, nimmt man drey Viertel Pfund Zucker zu einem Pfund Saft; kocht den Zucker in einem Confiturkessel mit ein wenig Wasser dicke, denn gießt den Saft dazu, und laßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, bis es so dicke ist, daß es auf einem zinnenen Teller steht, und nicht verläuft, wenn man ein wenig darauf thut; denn füllet es in ein Confiturglas, und laßt es, wie gewöhnlich, kalt werden.

No. 563.

Johannis-Trauben-Saft.

Pflückt die Trauben von den Stielen, quetscht sie mit einem silbernen Löffel, ringet den

Saft

Saft durch eine Serviette, nehmet auf ein Pfund Saft, ein halb Pfund Zucker, setzet den Saft und Zucker in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer, schaumet es, und laßt es so lange kochen, bis es dicke genug ist.

No. 564.

Himbeeren = Saft.

Nehmet die Himbeeren, drückt sie mit einem silbernen Löffel klein, drückt sie durch ein Tuch, nehmet zu einem Nössel Saft, ein halb Pfund Zucker, thut beydes zugleich in einen Confiturkessel, laßt es kochen und schaumet es gut, bis es dicke genug ist, denn thut selbigen in ein Confiturglas. Will man selbigen in Formen machen, so rühret man ihn ferner, und läßt ihn noch dicker kochen, thut es in irdene Formen, und wenn man es heraus nimmt, legt man es auf Oblaten. Himbeeren einzumachen, ist schon bey den Johannistrauben gesagt.

No. 565.

Eingemachtes zu Torten.

Nehmet ein Pfund Himbeeren, ein Pfund abgepflückte Johannistrauben, ein Pfund saure

saure Kirschen, woraus die Steine gemacht sind; zu diesen 3 Pfund Früchten nehmet ein Pfund Zucker, thut selbigen in einen Confiturkessel, gießt ein Weinglas voll frisches Brunnenwasser darauf, laßt es auf Kohlen kochen, und wenn es ganz rein geschaumet ist, thut die Früchte hinein, rühret es wohl, daß es nicht anbrennt, laßt es kochen, bis es dicke genug ist, denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 566.

Kirschen mit Himbeeren-Saft.

Nehmet ein gut Theil Himbeeren, thut sie in einen Confiturkessel, laßt sie auf Kohlenfeuer kochen, und rühret sie mit einem silbernen Löffel; denn leget in einen Durchschlag ein Tüchgen, und gießt den Saft dadurch; nehmet ein und ein halb Pfund Zucker, thut selbigen in einen Confiturkessel, gießt ein Nößel Wasser dazu, laßt den Zucker so lange kochen, bis er sich ziehen läßt, alsdenn gießt den Himbeerensaft dazu, und laßt es so lange kochen, bis es dicke wird; denn nehmet ein und ein halb Pfund von den grossen Ungarischen Kirschen, woraus vorhero die Steine gemacht sind, thut sie in den Saft, und laßt sie darin nur durchweg heiß werden; nehmet

sie

sie mit einer Schaumkelle heraus, leget sie in ein porcellaines Geschirr und laßt den Saft noch eine Weile kochen, denn gießt selbigen auf die Kirschen. Den andern Tag gießt den Saft wieder ab, laßt ihn kochen, und wenn er ein Weilchen gekocht hat, schüttet die Kirschen hinein und laßt sie wieder durchweg heiß werden, denn füllet sie wieder heraus und laßt den Saft noch ein Weilchen kochen, und gießt selbigen wieder über die Kirschen; den dritten Tag machet es eben so, und denn thut sie in ein Confiturglas.

No. 567.

Kirschen mit den Kernen.

Nehmet saure Kirschen, die gut groß und reif sind, pflückt sie von den Stengeln, machet die Steine behende heraus, leget sie in einen porcellainen Napf, welchen man vorhero gewogen und worüber man sie auch beym Ausmachen der Steine hält, daß kein Saft verlohren geht. Nehmet die Steine, waschet sie; wenn sie trocken sind, klopfet sie auf, nehmet die Kerne und leget sie bey die Kirschen, denn wieget sie, und rechnet das, so der Napf gewogen, ab; nehmet zu 4 Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, reibet denselben und thut ihn

zu

zu den Kirschen, rühret sie mit einem silbernen Löffel gut durcheinander, thut es in einen Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, nehmet einen silbernen Löffel, und rühret es behutsam am Boden, daß es nicht anbrennt; wenn es dicke genug ist, füllet es in ein Confiturglas.

No. 568.

Allerhand Kirschen.

Nehmet zu einem Pfund Kirschen, wo zuvor die Steine sauber heraus gemacht worden, ein Pfund Zucker; den Zucker thue in einen Confiturkessel, thut von einem Ey das Weisse zu Schaum gequerlet dazu und ein Quart Wasser, laßt es auf Kohlen so lange kochen, bis der Zucker sich mit den Fingern ziehen läßt, vorhero aber, ehe der Zucker dicke wird, schaumet das Eyweiß wohl ab, thut die Kirschen mit ihrem beym Herausnehmen der Steine gegebenen Saft dazu, und laßt sie durchweg heiß werden, denn nehmet sie mit der messingenen Schaumkelle heraus, und leget sie in ein porcellaines Geschirr, laßt den Saft noch ein Weilchen kochen, schaumet ihn mit der Schaumkelle, denn gießt den Saft auf die Kirschen, und laßt es zwey Tage ste-

hen;

hen; gießt den Saft wieder ab, und laßt ihn wieder eine Weile kochen, thut die Kirschen hinein und laßt sie wieder durchweg heiß werden, schüttet es in einen porcellainen Napf, und laßt es kalt werden, alsdenn thut es in ein Confiturglas.

No. 569.

Kirschen mit den Stengeln.

Man nimmt saure Kirschen, schneidet mit einer Scheere die Stengeln ab, so, daß ein wenig vom Stengel an den Kirschen bleibt; nehmet zu einem Pfund Kirschen ein halb Pfund Zucker, thut den Zucker in einen Confiturkessel, gießt ein wenig Wasser darauf und laßt es ein Weilchen kochen, thut die Kirschen dazu und laßt sie kochen, bis sie dicke genug sind, denn thut sie in ein Confiturglas.

No. 570.

Kirsch = Mus.

Nehmet saure Kirschen, machet die Steine heraus, thut sie in ein gläsern oder porcellaines Geschirr, welches vorhero gewogen worden, haltet sie beym Ausmachen der Steine darüber, daß kein Saft verlohren geht, denn

denn wieget sie, und rechnet so viel, als das Geschirr gewogen, ab. Nehmet zu 3 Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, reibet selbigen, thut beydes in einen Confiturkessel nebst ein wenig gestossene Gewürznägelein, laßt es unter stetem Rühren auf Kohlenfeuer kochen, bis es ein dickes Mus wird. Braucht es zum Braten, oder Kuchen zu füllen, auch zu Saucen.

No. 571.

Kirsch-Saft.

Nehmet saure Kirschen, pflückt sie, wie die vorigen, vom Stiel, thut sie so ganz wie sie sind, in einen Confiturkessel, rühret sie und laßt sie auf Kohlenfeuer zu Suppe kochen, denn wieget ein porcellaines Geschirr, und ringet darein durch ein Tuch den Saft von den Kirschen, wieget es, rechnet so viel, als das Geschirr gewogen, ab, und nehmet auf ein Pfund Saft ein halb Pfund Zucker, thut beydes in den recht rein und trocken gemachten Confiturkessel, rühret es und laßt es kochen, bis es recht dicke ist, denn thut es in ein Confiturglas.

No. 572.

Kirsch- oder Johannistrauben-Saft ohne Zucker.

Presset aus den Kirschen oder Johannistrauben den Saft, gießt ihn noch einmahl durch und laßt ihn in einem Confiturkessel auf Kohlenfeuer kochen, bis er ganz dicke wird, rühret selbigen, daß er nicht anbrennt, denn thut es in ein Confiturglas. Solte er nach einigen Tagen dünner werden, so kocht man ihn noch eine Weile. Es ist sehr gut zu Saucen zu gebrauchen.

No. 573.

Kirschen in ein Fäßgen.

Nehmet ein Mostartfäßgen, schneidet darein ein viereckigt Spund, daß man mit einem silbernen Löffel darein füllen kann, machet es recht rein und trocken; nehmet saure Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, stosset ein halb Loth Zimmet und ein Quentin Gewürznägelein gröblich, füllet das Fäßgen mit den Kirschen und streuet das Gewürz dazwischen, nehmet ein Pfund Zucker, thut selbigen mit etwas Wasser in einen Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, schaumet es

und

und laßt es dicke kochen, denn gießt diesen kochenden Zucker so heiß in das Fäßgen über die Kirschen, machet um das Spund ein Läppchen und spundet es recht feste zu, daß keine Luft dazu kommen kann, leget es an einen kühlen Ort 14 Tage lang, schüttelt es täglich um, denn laßt es noch 4 Wochen liegen, alsdenn kann man davon zum Braten geben.

No. 574.

Kirschen in ein Fäßgen, auf eine andere Art.

Nehmet ein klein Fäßgen von solchem Holz, das keinen Geschmack von sich giebt, und ein viereckigt Spund hat wie das vorige, brühet es wohl aus und laßt es trocken werden; nehmet saure Kirschen, pflückt sie von den Stengeln, wieget sie, nehmet zu einem Pfund Kirschen ein halb Pfund Zucker, ein halb Quentin gebrochenen Zimmet und etliche ganze Gewürznägelein; die Kirschen thut in das Fäßgen, macht es davon voll, den Zucker thut in einen Confiturkessel mit etwas Wasser, und von einem Ey das Weisse zu Schaum geschlagen, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, bis es dicke wird, nehmet mit einer messingenen Schaumkelle das Eyweiß davon ab, thut das

Gewürz dazu und laßt es kochen. Wenn es dicke genug ist, so gießt es so kochend heiß in das Fäßgen über die Kirschen, denn machet den Spund feste zu und verpicht es, leget es an einen kühlen Ort und schüttelt es 2 Monath täglich um, denn sind sie gut.

No. 575.

Saure Kirschen.

Nehmet die auserlesensten sauren Kirschen, schneidet mit einer Scheere die Stengel davon ab, so, daß noch etwas davon an den Kirschen sitzen bleibt, thut sie in ein Confiturglas, nehmet Weinessig nach Proportion der Kirschen, so viel, daß selbiger über die Kirschen steht, kochet ihn mit so viel Zucker, als man sie süsse haben will, thut dazu gebrochenen Zimmet und ganze Gewürznägelein, denn kann man es kalt oder abgekühlet, wie man will, auf die Kirschen giessen.

No. 576.

Gelbe Rüben.

Wenn die gelbe Rüben gereiniget sind, werden sie bis auf das Inwendige abgeschälet, denn das Abgeschälte fein und länglich geschnitten.

schnitten. Nehmet zu ein und ein halb Pfund Rüben ein Pfund Zucker, die Rüben kochet in Wasser weich, denn gießt das Wasser davon ab, thut sie in ein porcellaines Geschirr, drücket von 2 Citronen den Saft darauf und laßt es eine Nacht stehen, den folgenden Tag schneidet die Schale von denen Citronen wie die Rüben, und kochet sie in dem Wasser, so von denen Rüben abgegossen ist, weich, schaumet es, bis es wie ein Sirop wird, denn thut die Citronen, gelbe Rüben und den gestossenen Zucker zusammen, laßt es in einem Confiturkessel gut durchkochen, rühret es behutsam, daß die Rüben nicht zergehen, nur daß es nicht anbrennt; denn füllet es in ein Confiturglas.

No. 577.

Muscateller = Birnen.

Nehmet Muscatellerbirnen, schälet sie sauber ab, die Stängel läßt man ihnen, kochet selbige in einem Confiturkessel geräumig in reinem Wasser, aber nur so weich, daß sie sich ein wenig eindrücken lassen, oder wenn man mit einer Nadel darein sticht, selbige weich scheinen; denn nehmet sie mit einer Schaumkelle sauber heraus, leget sie auf eine Serviet-

te, daß aber nicht eine an die andere stößt, und deckt sie mit einer Serviette zu. Wenn sie kalt sind, wieget sie und nehmet zu einem Pfund Birnen ein Pfund Zucker, und zu einem Pfund Zucker ein Quart Wasser; thut den Zucker und das Wasser in den wieder rein und trocken gemachten Confiturkessel, laßt es wohl geschäumt so lange kochen, bis es etwas dicke wird, denn nehmet es vom Feuer und laßt es ein wenig abkühlen. In die Birnen stecket oben, wo die Blumen gesessen, ein Gewürznägelein, leget sie denn in ein Confiturglas und gießt den abgekühlten Zucker darüber, laßt es eine Nacht stehen, den folgenden Tag thut alles zusammen in den Confiturkessel und laßt es langsam auf Kohlenfeuer kochen, schäumet es, denn nehmet sie mit der Schaumkelle wieder behutsam heraus, leget sie auf eine trockene zinnene Schüssel, daß sie abkühlen, und kochet den Saft vollends dick. Wenn er bald dicke genug ist, so drückt dazu auf jedes Pfund Zucker den Saft von einer grossen oder 2 kleinen Citronen, die Kerne, so etwa herein fallen, nehmet mit der Schaumkelle heraus, laßt es zusammen kochen, bis der Saft so dicke ist, daß, wenn man einen Tropfen auf einen zinnenen Teller macht, nichts verläuft; nehmet selbigen alsdenn

denn vom Feuer, thut die Birnen wieder in das Confiturglas und gießt den abgekühlten Saft darüber, deckt es, wenn es kalt ist, mit einem Blatt Papier zu und laßt es etliche Tage stehen, denn sehet zu, ob es wässerig oder beschlagen ist, alsdenn gießt den Saft von den Birnen ab und kochet ihn wieder dick; wenn er denn abgekühlet ist, gießt selbigen wieder über die Birnen.

No. 578.

Borstorfer Aepfel.

Nehmet grosse reife Borstorfer Aepfel, die aber noch nicht weich sind, schälet sie sauber ab und schneidet sie in vier Theile, schneidet das Herz mit den Kernen heraus, wieget sie, nehmet noch etwas mehr Zucker, als die Aepfel gewogen haben, thut den Zucker in einen Confiturkessel, nehmet zu einem Pfund Zucker 2 Biergläser voll Wasser, gießt es auf den Zucker, querlet das Weisse von einem Ey zu Schaum und thut es dazu, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, so lange, bis der Zucker klar ist, schaumet selbigen wohl, denn thut fein und länglich geschnittene Citronenschale darein, hernach thut die Aepfel dazu und laßt sie so lange kochen, bis sie ganz weich sind und

die Brühe wie ein Gelée ist; denn thut sie in ein Confiturglas. Solten die Aepfel zerfallen wollen und die Brühe noch nicht wie ein Gelée seyn, so nehmet sie heraus, leget sie in ein Confiturglas, und laßt die Brühe noch etwas kochen.

No. 579.

Quitten.

Nehmet grosse Quitten, schälet sie, schneidet sie in vier Theile, schneidet das Inwendige heraus, wieget sie und leget sie in ein feuchtes Tuch, daß sie nicht schwarz werden, denn nehmet eben so viel Zucker als Quitten, thut den Zucker in einen Confiturkessel und gießt auf 3 Pfund Zucker ein Quart Wasser, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, schaumet es, nehmet gebrochenen Zimmet und Gewürznägelein, leget sie in ein Läppchen, bindet es mit Zwirn zu und leget es in den kochenden Zucker, leget die Quitten auch hinein und laßt sie kochen, bis sie weich sind; denn nehmet sie heraus, leget sie auf eine porcellaine Schüssel und laßt sie kalt werden; den Sirop laßt mit dem Gewürz kochen, bis selbiger dicke genug ist, denn leget das Bündelchen Gewürz unten in ein Confiturglas, und die Quitten darauf, und gießt den Sirop warm darüber.

No. 580.

No. 580.

Quitten = Bast.

Nehmet Quitten, schälet sie, schneidet das Inwendige heraus, denn schneidet sie in kleine Stücken. Denn nehmet ohngefähr eine Mandel Quitten, oder mehr, nachdem sie groß sind, schälet sie und reibet sie auf einem Reibeeisen, druckt das Geriebene durch ein Tuch, denn nehmet ein Nössel von diesem Saft, ein Pfund von denen geschnittenen Quitten, ein Pfund Zucker und von einer Citrone die Schale abgerieben, thut alles zusammen in einen wohl verzinneten Confiturkessel, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, und wenn es halb gar ist, so thut ein wenig gestossenen Zimmet, Gewürznägelein und Cardamome dazu, rühret es, daß es nicht anbrennt, und laßt es recht dicke kochen, denn thut es in einen Schachteldeckel.

No. 581.

Quitten = Saft.

Nehmet ein ganz Theil Quitten, schälet sie und reibet sie auf einem Reibeeisen, denn durch eine grobe Serviette den Saft heraus gepreßt; nehmet auf jedes Nössel Saft ein halb Pfund Zucker, kochet diesen erst im Con-

fiturkessel mit etwas Wasser, schaumet selbigen, daß er klar wird, thut den Saft dazu, laßt es kochen, probiret mit ein wenig, wenn er auf einen zinnenen Teller steht und nicht verläuft, so ist er gut. Eben so macht man selbigen von Birnen und Aepfeln.

No. §§2.

Weiß Quitten = Brod.

Nehmet Birnenquitten, leget sie in einen Kessel gießt Wasser darauf und laßt sie kochen, bis sie weich sind, denn schälet sie und nehmet mit einem Messer das Inwendige heraus, das andere reibet durch ein Haarsieb; nehmet zu einem halben Pfund von diesen durchgeriebenen ein Pfund recht feinen Zucker, thut ihn in einen Confiturkessel mit ein wenig Wasser, laßt es dicke kochen auf Kohlenfeuer, denn thut die durchgeriebene Quitten dazu, laßt es kochen unter stetem Rühren, bis es dicke ist, thut es in Formen oder auf einen tiefen porcellainen Teller, laßt es an der Wärme stehen, bis es sich schütteln läßt, denn ist es gut.

No. §83.

Braun Quitten = Brod.

Nehmet Quitten, wischet sie rein ab, kochet sie in Wasser weich, laßt sie kalt werden, schälet

schälet sie und schabet mit einem Messer das Fleisch davon ab bis auf das Steinigte; nehmet Borstorfer Aepfel, schälet sie, schneidet sie in Viertels und schneidet das Inwendige mit den Kernen heraus; kochet sie in Wasser weich, thut sie in einen Durchschlag, daß sie ablecken, denn nehmet eben so schwer Zucker als Quitten, und halb so schwer Zucker als Aepfel, reibet den Zucker, thut alles zusammen in den Confiturkessel und laßt es unter beständigem Rühren kochen. Wenn es bald dicke ist, thut dazu gestossenen Zimmet, Gewürznägelein, Cardamome und fein länglich geschnittene Citronenschale, alles nach Gutdünken, laßt es ganz dicke kochen, thut es in Formen oder auf einen tiefen porcellainen Teller.

No. 584.

Maulbeeren = Saft.

Nehmet die Maulbeeren, so wie sie sind, und presset durch ein Tuch den Saft daraus, nehmet Zucker, nachdem man es süß haben will, kochet selbigen mit ein wenig Wasser in einen irdenen mit Wasser wohl ausgekochten Tiegel, und schaumet ihn wohl. Wenn selbiger ein Weilchen gekocht hat, thut den

Maul=

Maulbeerensaft dazu und laßt es kochen, bis es dicke genug ist, denn thut es in ein Confiturglas.

No. 585.

Violen-Saft.

Man pflücket die Violen ab, daß kein Grünes mit darunter kömmt; thut sie in ein porcellaines oder irdenes Geschirr, gießt kochend Wasser darauf und laßt es 3 bis 4, auch wohl 5 Tage an einem kühlen Ort stehen, denn ringet die Violen durch ein reines Tuch in ein Confiturglas, wieget den Saft, rechnet das vorhero gewogene Glas ab, nehmet eben so schwer Zucker als Saft, kochet beydes zusammen in einem wohl verzinneten Confiturkessel, bis es dicke genug ist, denn thut es in ein rein und trockenes Confiturglas. Es dauret viele Jahre.

No. 586.

Grüne Stachelbeeren.

Nehmet 2 Pfund Stachelbeeren, wenn sie noch nicht reif sind, stechet mit einer Nadel in jede 15 mahl, werfet sie auf einmahl in kochend Wasser, laßt sie darin liegen und kalt werden, thut sie in einen Durchschlag,

daß

daß sie ablecken; denn kochet 2 Pfund Zucker mit einem Quart Wasser in einem Confiturkessel zu einem dünnen Sirop; wenn er etwas abgekühlet, gießt selbigen über die Stachelbeeren in ein Confiturglas, laßt es 2 Tage stehen, den dritten Tag gießt den Sirop ab und kochet ihn wieder, und gießt ihn wieder auf, den vierten Tag gießt den Sirop wieder ab, und kochet ihn so lange, bis man zwischen den Fingern einen Faden davon ziehen kann, denn gießt ihn wieder auf die Stachelbeeren, alsdenn sind sie gut.

No. 587.

Wie die mit Zucker eingemachte Sachen können aufbewahret werden.

Wenn die Confiturgläser rein und recht trocken sind, und man die Confituren heiß in die Gläser macht, müssen die Gläser vorhero, ehe man es darein schüttet, gegen dem Feuer gut warm gemacht werden. Auch müssen sie nicht auf Steine gesetzt werden, sonst springen sie, wenn Heisses hinein kommt, sondern auf einen Tisch, worauf man noch unter das Glas ein zusammengelegtes Tuch legen kann. Alles Eingemachte läßt man bis den an-

andern Tag stehen, damit man sicher ist, daß es kalt geworden, ehe man es zubindet. Denn leget Wachspapier darauf, und oben über das Glas bindet Papier, und stechet mit einer Stecknadel einige kleine Löcher in das Papier; hernach setzet es an einen kalten Ort, wo es luftig ist, oder in ein trocknes Gewölbe.

No. 588.

Wachs-Papier zu machen.

Man nehme reines weisses Papier, halte es über ein mit glühenden Kohlen angefülltes Feuerfaß, und bestreiche es auf beyden Seiten mit einem Stück Wachs über und über, auf folgende Art: Zwey Personen halten das Papier, jedoch nicht zu nahe über das Kohlenfeuer, damit es nicht brennet, und die dritte überstreichet es mit Wachs. Dieses Papier braucht man um es auf die mit Zucker eingemachten Früchte zu legen, und schneidet es alsdenn in gleicher Weite mit dem Glase, so, daß es auf dem Eingemachten liegen kann, aber ehe es niedergelegt wird, so schneidet mitten in dem Papier eine kleine Schnippe, woran man es halten kann wenn es niedergelegt wird, und wenn man davon gebraucht, auch daran herausgenommen werden kann.

No. 589.

No. 589.

Eingemachte Sachen zu verbessern wenn sie beschlagen oder in Gährung gekommen sind.

Wenn der Sirop auf eingemachten gelben Pommeranzen anfängt zu beschlagen, so gießt den Sirop ab in einen Confiturkessel, verdünnet ihn mit ein wenig Wasser, kocht ihn, schaumt ihn wohl mit einer Schaumkelle, bis er wieder dicke ist, und gießt ihn kochend heiß über die Pommeranzen. Sollte es aber in Gährung gekommen seyn, so kocht man den Sirop mit etwas Wasser und Zucker und schaumet es recht gut, bis man die Gährung weg schafft; nachgehends gießt man ihn kochend heiß über die Pommeranzen. Auf diese Art kann allen Eingemachten geholfen werden. Wenn es aber dergleichen Eingemachtes ist, wovon der Saft nicht kann abgegossen werden, so nehmet alles aus dem Glase, verdünnet es mit ein wenig Wasser, laßt es in dem Confiturkessel langsam kochen, daß es nicht voneinander geht, und schaumet es gut. Sollte es aber so stark beschlagen seyn, daß man es, ohne zu zerreissen, nicht aus dem Glase nehmen kann, so gießt ein wenig kaltes Wasser in das Glas, und setzet es in einen kleinen

Kessel

Kessel mit kaltem Wasser, setzet es aufs Feuer, das Wasser im Kessel muß nicht so hoch seyn, als das Glas, damit es nicht in das Glas kochet; leget einen eisernen Bolzen auf das Glas, daß es feste stehet, und laßt es kochen, bis das Eingemachte klar wird, und nehmet alle Unreinigkeit davon ab. Wenn ein wenig Franzbrandtwein in die eingemachten Sachen gegossen wird, wenn man sie einkocht, und selbigen gut mitkochen läßt, so gähren sie nicht so leicht. Wenn das Eingemachte alle Klarheit und Ansehen verlohren hat, so menget es zusammen, es mag seyn, was es will, und laßt es mit ein wenig Wasser und gekochter recht fein geschnittener Citronen- oder Pomeranzenschale in einem Confiturkessel kochen; nehmet das Unreine mit einer Schaumkelle ab, rühret es, daß es nicht anbrennt, kocht es so lange, daß es wie ein Mus wird. Dieses zusammen Gekochte thut denn in ein Confiturglas, und braucht es, Kuchen zu füllen. Sind aber Kirschen darunter, so müssen die Steine und Stengel davon genommen werden, ehe man es in die Kuchen füllet; ist aber grosses Eingemachtes darunter, so schneidet es klein, wenn es noch in Stücken darunter ist. Man kann auch, anstatt der Confiturgläser, weisse Töpfe, die in- und auswendig glasurt

sind,

sind, und die Figur eines Confiturglases haben, nehmen.

No. 590.

Salz = Gurken.

Die Gurken werden gut abgewaschen, und mit einem Tuch abgetrocknet; leget auf den Boden des Fasses Kirschblätter, Weinblätter und Dille, und denn eine Lage Gurken, und fahret so fort bis das Glas voll ist; denn laßt es vom Böttcher zumachen, wenn vorhero in den obersten Boden ein Loch gebohret worden; denn kocht Salz und Wasser, daß einem deucht salzig genug zu seyn, und dieses gießt auf den Boden, daß die Lake durch das gebohrte Loch hinein läuft, bis es voll ist, alsdenn macht es mit einem Pfropfen zu, und leget das Faß auf der Seite in den Keller, und rollet es manchmahl gut herum. Zu Salz-Gurken nimmt man kleine Fässer, weil, wenn es angebrochen ist, selbige sich nicht gar zu lange conserviren.

No. 591.

Salz=Gurken, auf andere Art.

Die Gurken werden gut rein abgewischet, leget sie in eine Butte oder Thiene, kocht

Salzwasser, und gießt es recht kochend über die Gurken, deckt sie recht feste zu, und laßt sie so 24 Stunden stehen. Denn nehmet sie heraus, leget sie Lagen-weise, mit Kirschblättern, Weinblättern und Dille, in ein Gefäß, verfahret damit wie mit den vorigen; kochet vorhero wiederum Salzwasser, und wenn solches kalt geworden ist, gießt es über die Gurken; die Gurken bekommen einen guten Geschmack und dauern lange.

No. 592.

Grüne Gewürz-Gurken.

Nehmet die Gurken ab, wenn sie nur so groß, wie ein halber Finger lang sind, waschet sie und leget sie in ein Haarsieb, daß sie abtrocknen, darnach vermenget Salz und grob gestossenen Pfeffer, Lorbeerblätter, Muscatenblumen, Gewürznägelein und etwas ganzen Pfeffer. Leget von diesen Vermengten unten in ein Confiturglas, und denn Gurken, und so fahret fort, es Lagen-weise zu legen, bis das Glas voll ist; hernach gießt Weinessig, welcher in einem Kessel aufgekocht worden, darauf, und beschweret sie mit einem kleinen Boden und Steinchen, und bindet nachhero mit Papier das Glas zu.

No. 593.

No. 593.

Kirschen zu conserviren.

Wenn die schwarzen sauren Kirschen recht reif sind, so pflücket sie bey klaren Sonnenschein, und wenn es nicht kurz vorhero geregnet hat, mit Fingerhandschu vom Baume, schneidet mit einer Scheere die Stengel fast dichte an den Kirschen ab, darauf thut sie behutsam in sehr gut ausgetrocknete Bouteillen, die grosse Oefnungen haben, daß die Kirschen gut hereingehen, pfropfet sie wohl zu, und verpicht sie gut, daß keine Luft dazu kommen kann, und setzet sie in einen Keller, so können sie bis nach Weyhnachten frisch erhalten werden, besonders wenn man sie späte einlegt. Hiebey aber muß genau beobachtet werden, daß die Kirschen ja nicht mit blossen Fingern angerühret werden, und so bald sie vom Baum genommen sind, leget sie sofort in die Bouteillen.

No. 594.

Pflaumen zu conserviren.

Man schmelzet gelb oder weisses Wachs in einem Tiegel, und nimmt alsdenn die reifen Pflaumen mit den Stielen, tauchet die

Pflaumen in das Wachs, daß sie mit dem Wachs dünne überzogen werden, bindet vorhero an jeden Stiel einen Faden groben Zwirn, und denn bindet diesen Faden an einen gezogenen groben Bindfaden, daß die Pflaumen hängen. Das Wachs muß aber ja nicht zu heiß seyn; wenn man sie zu Tische geben will, machet man das Wachs davon und wischt sie ab.

No. 595.

Weintrauben ein ganzes Jahr zu conserviren.

Die Weintrauben müssen, wenn sie reif sind, bey trockenem Wetter, vor Sonnenaufgang abgeschnitten, und zwey Stengel daran gelassen werden. Den einen Stengel verklebet mit Wachs, wo er abgeschnitten worden, und auf den andern stecket einen Apfel, denn hänget sie an einen Stock, daß sie frey hängen, in ein Gewölbe, das nicht zu kalt, auch nicht zu warm, und nicht feuchte ist. Sollte der Apfel nicht gut bleiben, so steckt man einen andern darauf. Sie bleiben frisch und gut von Geschmack.

No. 596.

No. 596.

Eine schöne Compotte von Aepfel.

Man nimmt 16 grosse oder 20 mittlere Borstorfer Aepfel, schälet sie sauber, den Stengel aber laßt daran, thut sie in einen Tiegel oder verzinnete Casserolle, gießt alten Franzwein darauf, daß er mit den Aepfeln gleich stehet, thut dazu ein Pfund Zucker, gebrochenen Zimmet, und länglich geschnittene Citronenschale, laßt sie auf Kohlenfeuer langsam kochen, und kehret sie behutsam mit einem silbernen Löffel um. Wenn sie auf der untersten Seite platzen, drückt das Geplatzte mit dem silbernen Löffel wieder an den Apfel, wenn sie umgekehret sind, und laßt sie so ferner ganz langsam kochen, bis sie klar aussehen; sie werden denn auch ein wenig gelbbraun. Wenn sie gut sind, denn nehmet sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, und leget sie auf einen porcellainen Teller, worauf sie bleiben sollen, und drücket das, so etwas zerfallen, mit dem Löffel wieder an die Aepfel, damit sie ihre Facon behalten. Die Brühe setzet wieder aufs Kohlenfeuer, gießt die Brühe, so sich auf dem Teller von den Aepfeln gesammelt hat, auch dazu, laßt es langsam kochen, bis es etwas dicke wird, und rühret

es öfters mit dem Löffel um. Wenn es dicke genug ist, denn füllet es warm mit dem silbernen Löffel über die Aepfel, so siehet es aus, wenn es kalt geworden ist, als wenn ein Gelée darüber wäre. Man nimmt sie zum Braten, und sind auch sehr schön und herzstärkend vor Kranke.

No. 597.

Johannis-Trauben zu stoben.

Thut Wasser in einen Confiturkessel nebst ein gut Theil Zucker, laßt es auf Kohlen kochen, schaumet es wohl, bis es klar ist, denn thut von den Stengeln abgepflückte Johannis-Trauben darein, laßt es kochen, bis es dicke genug ist; alsdenn leget es auf einen porcellainen Teller, und gebet es zum Braten. Man kann auch Torten damit füllen, oder andere Kuchen.

Eilfte Abtheilung.
Sachen zu trocknen und zu conserviren.

No. 598.
Ausgepellte Zucker-Erbsen zu trocknen.

Wenn die Zuckererbsen, welche noch nicht sehr groß seyn müssen, ausgepellt sind, leget sie breit von einander, auf neue steinerne oder irdene, mit Wasser in einem Kessel wohl ausgekochte und wieder trocken gewordene Schüsseln, damit die Erbsen nicht nach der Erde schmecken; bestreuet die Erbsen mit ein wenig fein geriebenen Zucker, setzet sie denn gleich in einen Backofen, der nicht heiß ist, und laßt sie langsam trocknen, sehet aber genau nach, daß sie nicht zu hart werden. Kochet sie in fliessendem Wasser, und stobet sie wie frische Erbsen.

No. 599.

Zuckererbsen-Schoten zu trocknen.

Wenn die Zuckererbsen-Schoten anfangen kleine Erbsen zu setzen, so pflückt man sie, und ziehet die kletnen Fäserchen an beyden Seiten ab. Hiernächst ziehet sie mit einer Nähenadel auf groben Zwirn, leget sie in ein Sieb, aber nicht in ein Drathsieb; denn setzet das Sieb mit den Erbsen in einen Kessel, worinnen fliessend Wasser kochet, und laßt sie darinnen einmahl gut aufsieden. So bald dieses geschehen, nehmet das Sieb mit den Schoten heraus, und leget die Schoten gleich so heiß zwischen Tücher, daß sie gut bedeckt sind. Wenn sie kalt sind, so befestiget die Schoten mit dem Zwirn von einer Wand zu der andern, daß sie aber nicht aneinander stossen, in einem Zimmer, dazu weder Luft noch Sonne kommt, sondern gut warm eingeheitzet ist, so bleiben sie grün, wenn sie trocken sind. Wenn mann davon gebrauchen will, leget man sie in fliessend Wasser, mit einem Stück Butter, ein wenig Zucker, und ein wenig fein gehackte Petersilie; laßt sie damit ganz langsam kochen, und nachgehends stobet sie wie frische Erbsen.

No. 600.

No. 600.

Grüne Feld = Erbsen zu trocknen.

Nehmet die Erbsen, wenn sie noch jung sind, und pellt sie aus. Kochet alsdenn weiches fliessendes Wasser; thut die Erbsen in einen leinenen Beutel. Wenn das Wasser kocht, nehmet den Kessel vom Feuer, leget den Beutel mit den Erbsen in den Kessel, und laßt sie so lange liegen, bis die Erbsen durch und durch heiß geworden sind, alsdenn nehmet den Beutel heraus, und laßt das Wasser gut ablecken. Denn verbreitet die Erbsen, wenn sie noch warm sind, auf einer Dörre, und setzet sie gleich in einen nicht zu heissen Backofen, damit sie langsam, aber ja nicht zu hart trocknen, sondern nur so viel, daß sie nicht schimmeln, wenn sie nachhero zusammen geschüttet werden. Wenn man davon gebrauchen will, wäschet man sie mit kalten fliessenden Wasser ab, und leget sie den Abend vorher in kaltes fliessendes Wasser mit etwas Zucker, kochet sie hiemit den andern Tag und leget ein Stückchen Fleisch dazu, laßt sie ganz langsam kochen, bis sie weich werden, und stobet sie nachgehends wie frische grüne Erbsen.

Die Dörren, worauf man Früchte, Erbsen und andere Sachen, daß sie reinlich blei-

ben, im Backofen trocknet, werden folgendermassen gemacht: Nehmet einen viereckigten Rahm einer Hand hoch, hierüber spannet Leinwand und befestiget es rund umher mit Nägeln, aber nur weitläuftig, damit man das Leinen abnehmen und selbiges wieder reinigen kann; hierüber kommt wieder ein Rahm, der nur 3 Finger breit hoch ist und über den untersten Rahm und der Leinwand passet und so weit über der Leinwand stehet, daß die Früchte, so darauf geleget werden, nicht herunter fallen können. Die Dörren müssen nur so schmal seyn, daß sie in den Backofen können geschoben werden. Die Länge nimmt man nach Belieben. Man muß zu den Rähmen solches Holz nehmen, wovon die Früchte keinen Geschmack annehmen.

No. 601.

Türkische Schmink- oder so genannte Schabbel-Bohnen zu trocknen.

Nehmet die Bohnen, wenn sie noch jung und nicht hart sind, ziehet an beyden Seiten die harten Fäden davon ab, waschet sie; wenn das Wasser abgeleckt, leget sie in ein Sieb, aber nicht in ein Drathsieb, und trocknet sie in einem nicht zu heissen Backofen.

Wenn

Wenn sie sollen gebraucht werden, so leget sie eine Nacht vorher in frisches kaltes fliessendes Wasser, so werden sie wieder wie frische Bohnen. Schneidet sie denn fein und länglich, wie gebräuchlich, kochet sie in fliessendem Wasser gar und bereitet sie wie frische Bohnen. Man kann sie auch auf folgende Art trocknen: Schneidet sie wie gebräuchlich, laßt in einem Kessel fliessend Wasser mit Salz und ein Bündchen Petersilie kochen, schüttet die geschnittenen Bohnen hinein, laßt sie einmahl gut aufkochen, denn nehmet sie mit einem Durchschlag heraus und schüttet sie auf ein Tuch, daß sie ablecken. Wenn sie noch warm sind, verbreitet sie auf die Dörren und trocknet sie gleich bey schwacher Hitze im Backofen, aber nicht zu hart. Leget sie auch eine Nacht vor dem Gebrauch in kaltes fliessendes Wasser, und kochet sie auch mit solchem Wasser ab.

No. 602.

Petersilie zu trocknen.

Nehmet Petersilie, die aber noch nicht zu groß und hart ist, pflückt selbige von den Stängeln, waschet sie recht rein und laßt sie trocken ablecken, denn leget sie auf Papier und damit auf die Dörren, trocknet sie in einem

ganz

ganz wenig warmen Backofen; wird sie mit einem mahl nicht trocken, muß man sie öfter einschieben. In der Stadt kann man sie mit dem Papier auf dem Backofen trocknen. Verwahret sie in ein Confiturglas, bindet es mit Papier zu, und brauchet sie, ohne sie zu waschen, an Essen.

No. 603.

Kirschen zu trocknen.

Schneidet den Stängel über die Hälfte von den Kirschen mit der Scheere ab, leget sie nicht zu dichte auf die Dörren, setzet sie bey schwacher Hitze in den Backofen und laßt sie langsam trocknen. Wenn man den Backofen nicht braucht, läßt man sie darin 2 auch wohl 3 Tage stehen, sonst aber werden sie den folgenden Tag bey schwacher Hitze wieder hereingeschoben. Diese Kirschen sind gut beym Braten zu stoben.

No. 604.

Spargel zu conserviren.

Schneidet den Spargel, wo er geschnitten ist, gerade, laßt fliessend Wasser in einem verzinneten Gefäß aufkochen, leget den Spargel hinein, nehmet das Gefäß so gleich vom

Feuer

Feuer und bedeckt es mit einem vielfach zusammen gelegtem Tuch, und laßt es eine Stunde stehen, denn leget den Spargel in einen Durchschlag, daß das Wasser gut abläuft, und nachhero leget selbigen auf ein Tuch, wo keine Sonne hinkommt, daß er kalt wird und abtrocknet. In dieser Zeit kochet eine etwas starcke Lake von fliessendem Wasser und Salz, laßt sie gut kochen und kalt werden. Wenn der Spargel kalt und trocken ist, leget selbigen in ein Confiturglas, und darauf einen kleinen Boden, der den Spargel nieder hält, denn gießt so viel von der Lake darauf, daß sie über den Spargel stehet; begießt es, wenn der Boden abgenommen ist, mit frischem geschmolzenen Hammeltalg oder Wachs. Wenn man den Spargel gebrauchen will, muß man selbigen vorhero gut wässern.

No. 605.

Geschnittenen Spargel zu conserviren.

Schneidet den Spargel, so weit selbiger mürbe ist, in kleine Stücken, waschet selbigen, werfet ihn in kochendes Fließwasser und laßt ihn einmahl aufkochen, alsdenn ablecken und kalt werden; thut ihn in eine Bou-

teille

teille mit einer grossen Oefnung, gießt die vorige Lake kalt darauf, pfropft die Bouteille feste zu, verwahret sie in Sand in dem Keller und bedecket sie auch mit Sand, daß keine Luft dazu kommen kann, und wässert selbigen vor dem Gebrauch.

No. 606.

Artischocken zu conserviren.

Nehmet ein reines Faß, streuet auf den Boden Salz, schneidet die Stängel von den Artischocken ab, setzet sie auf den Boden des Fasses, die darauf folgenden kehret um, und setzet sie mit den Spitzen zwischen denen Spitzen der untersten, und so fahret fort, bis das Faß voll ist, denn laßt es vom Böttcher zuschlagen, wenn vorhero in den obersten Boden des Fasses ein Loch gebohret worden. Denn nehmet ein gut Theil fliessend Wasser und Salz, laßt es ziemlich lange kochen und wieder kalt werden, denn gießt es durch das vorhero gebohrte Loch auf die Artischocken; wenn das Faß voll ist, machet das Loch mit einem Pfropfen recht feste zu, leget es in den Keller und rüttelt es manchmahl hin und her, denn dauren sie sehr lange. Wenn man sie kochen will, muß man sie vorhero gut wäs-

sern

sern und ihnen öfters frisches fliessendes Wasser geben. Man kann sie auch vorhero, ehe man sie in das Faß leget, auf die Art kochen, wie den ersten Spargel, sie müssen aber 2 Stunden in dem warmen Wasser liegen, und nachhero umgewandt trocknen, ehe sie in das Faß geleget werden.

No. 607.

Artischockenstiele oder Boden zu conserviren.

Bereitet die Artischockenstiele wie vor denen Ragouts gesaget worden, laßt sie nur halb gar kochen, ablecken und trocken werden, leget sie in ein Confiturglas, machet solche Lake und verfahret damit, wie mit dem Spargel in das Confiturglas, und wässert sie vor dem Gebrauch.

No. 608.

Getrocknete Morcheln vor Würmern zu conserviren.

Ziehet die Morcheln von dem Faden, worauf sie getrocknet worden, und leget sie Lageweise in ein trockenes Confiturglas, streuet zwischen jeder Lage ein wenig fein gestossenes

Salz.

Salz. Vor dem Gebrauch spühlet sie gut mit Wasser ab.

No. 609.

Austern zu conserviren.

Machet die Austern aus den Schalen, thut sie mit ihrem Wasser in ein porcellaines Geschirr, thut dazu ein wenig Salz, ein wenig gestossenen Pfeffer, von einer oder mehr Citronen, nach Proportion der Austern, den Saft, rühret es wohl untereinander; nehmet eine frische und gut trockene Rindsblase, füllet die Austern mit der Brühe in die Blase und bindet sie dichte an den Austern feste mit Bindfaden zu, hänget sie an einen Stock, daß sie frey hängen, an einen kühlen trockenen Ort. Sie dauren eine gute Zeit lang und lassen sich auch so verschicken. Leget sie denn in die tiefen Austerschalen und bratet sie mit Butter und geriebener Semmel wie gebräuchlich. Brauchet sie auch an Essen.

No. 610.

Citronen zu conserviren.

Leget die Citronen in einen neuen trockenen irdenen Topf, setzet darauf nach der Grösse des Topfs eine zinnene Schüssel oder Teller,

und

und darauf gießt kaltes Wasser; nach 3 oder 4 Tagen gießt das Wasser ab und wieder frisches darauf, und so continuiret, so dauren sie sehr lange. Man muß sich aber hüten, daß man nichts von dem Wasser in den Topf gießt. Den Topf setzet an einen kühlen Ort. Sehet manchmahl nach, ob auch welche schadhaft werden. Man kann auch manchmahl die Citronen abwischen, wie auch den Topf, und denn die Citronen wieder einlegen.

No. 611.

Citronensaft zu conserviren.

Schälet die gelben Schalen von denen Citronen dünne ab, laßt sie an der Sonne auf Papier trocknen und brauchet sie zu Branntewein, auch an Essen. Denn machet die weisse Haut von den Citronen ab und schneidet das Inwendige in Stücken, machet die Kernen davon weg und presset den Saft durch eine grobe Serviette, denn gießt selbigen in eine trockene Bouteille, pfropfet sie lose zu und setzet sie auf das Fenster, wo die Sonne scheinet, und laßt sie einige Tage stehen. Wenn das Dicke zu Boden gesunken und der Saft oben ganz klar stehet, so gießt selbigen behutsam ab durch ein Löschpapier, so in einem

Trichter lieget, in trockene kleine Bouteillen. Will man es nicht so klar haben, so nimmt man an statt des Löschpapiers ein nesseltuchenes Läppchen. Die Bouteillen müssen enge Hälse haben. Denn gießt auf den Citronensaft ein wenig recht frischen weissen Baumöl, propfet sie zu und setzet sie in den Keller. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man ein Stöckchen oder Feder, schneidet Zacken daran und umwindet diese mit Baumwolle, stecket ihn in die Bouteille, daß das Oel an die Baumwolle ziehet; continuiret dieses mit frischer Baumwolle, bis das Oel ganz davon ab ist. So lange, wie das Oel auf dem Citronensaft ist, und selbiger im Keller stehet, dauret selbiger einige Jahre. Das Dicke, so zurücke bleibet, gebraucht man im Anfange an Essen; wenn es aber zu alt wird, und eine schimmlichte Haut bekommt, so ist es zu Tinten- und rothe Weinflecken auszumachen zu gebrauchen.

No. 612.

Grüne Erbsen in Bouteillen zu conserviren.

Nehmet Felderbsen, die noch jung sind, pellet sie aus, thut sie in gläserne trockene Bou-

teillen

teillen oder Flaschen, stecket den Pfropfen lose darauf, setzet sie in einen Kessel mit kaltem Wasser, und leget Heu dazwischen, damit nicht eine Bouteille an die andere stosset. Laßt sie zweymahl aufkochen; das Wasser muß aber nicht an den Pfropfen kochen; denn nimmt man den Kessel vom Feuer, und läßt es kalt werden. Alsdenn pfropfet sie feste zu und verpicht sie, leget sie in den Keller in Sand, und zwar den Hals unten, so conserviren sie sich den ganzen Winter, bis man wieder frische hat. Stachelbeeren werden eben so, wenn vorhero die Blume und der Stengel davon abgeputzet ist, conserviret. Auch kann man die Erbsen, so bald man etwas ausgepellet hat, in ein irden Geschirr schütten und ein wenig Salz darüber streuen, und so fort fahren. Wenn sie alle ausgemacht sind, thut sie mit dem Salz in Bouteillen. Je geschwinder sie ausgepellet werden, und frisch in die Bouteillen kommen, desto besser ist es. Denn pfropft sie recht feste zu, setzet sie auf vorige Art in einen Kessel, und laßt sie nur einmahl aufkochen. Wenn sie kalt sind, verfahret ferner damit, wie mit den vorigen. Diese Erbsen müssen, wenn man sie gebrauchen will, vorhero gewässert werden.

No. 613.

Kirschen in einer Bouteille zu conſerviren.

Nehmet recht gute reife ſaure ſchwarze Kirſchen, ſchneidet mit der Scheere die Stengel davon ab, daß nur etwas davon an den Kirſchen bleibt, thut ſie in Bouteillen, und verfahret damit, wie mit denen Erbſen. Dieſe Kirſchen ſind gut beym Braten zu ſtoben mit Zucker, Zimmet und Citronenſchale. Man kann auch die Bouteillen, ſo wohl mit den Kirſchen als Erbſen, wenn ſie gekocht, gleich aus dem Keſſel nehmen, und kalt werden laſſen.

No. 614.

Eyer zu conſerviren.

Leget die friſchen Eyer in Salz, oder in recht trockene fein geſiebte büchene Aſche auf folgende Art: Schüttet auf den Boden, worein man ſie ſetzen will, eines von obenbenannten, ſetzet die Eyer mit der Spitze unten, und beſchüttet ſie wieder damit, denn wieder Eyer, alle aber mit dem ſpitzen Ende unten, beſchüttet ſie wieder, und fahret ſo fort, bis die Eyer alle ſind. Nach 8 Tagen nehmet ſie heraus, und ſetzet das oberſte Ende unten, und ſo alle

8 Tage damit umgewechselt. Man muß die im August oder noch später gelegte Eyer hierzu nehmen. Man kann sie auch auf folgende Art conserviren: Nehmet ein Brett, aber nicht von Kiehnen Holz, bohret darein Löcher, und in die Löcher stellet die Eyer auf vorerwehnte Art, und kehret sie alle 8 Tage um. Sie müssen an einem kühlen Ort stehen. Man muß sie zeichnen, damit man die ältesten zu erst verbrauchet. Ach kann man frisches Hammeltalg und weiß Wachs zusammen schmelzen; auch weiß Wachs alleine, die Eyer darein tauchen, daß sie damit überzogen werden. Auf diese Art dauren sie ein Jahr. Wenn Eyer gefroren sind, so leget sie in kaltes Wasser und laßt sie darin aufthauen.

No. 615.

Federvieh oder Federwildpret zu conserviren.

Nehmet solches bis an den Kropf aus, laßt ihm die Federn, füllet den Rumpf mit Weitzen und nähet die Oefnung zu; denn vergrabet es tief in einen Haufen Rocken, so conserviret es sich sehr lange.

No. 616.

Rindfleisch im Sommer zu conſerviren.

Leget das Rindfleisch in eine tiefe irdene Schüssel, gießt saure Milch, wovon die Sahne abgenommen, darüber; den ersten Tag gießt zweymahl frische saure Milch darauf, hernach aber nur alle Tage einmahl, wenn vorhero die, so darauf ist, abgegossen worden. Es conserviret sich 8 bis 14 Tage. Wenn es soll gebraucht werden, waschet es sehr gut mit kaltem frischen Wasser ab.

No. 617.

Weisse Rüben zu conſerviren.

Nehmet die Rüben, ohne sie betrocknen oder beputzen zu lassen, nehmet Hexel, so von recht trockenen und ja nicht dumpfigen Rockenstroh geschnitten ist, schüttet die Rüben, mit diesem Hexel sehr gut vermenget, in ein recht trockenes Faß, worauf auf den Boden Hexel gestreuet ist; denn setzet das Faß an einen trockenen kühlen Ort, aber nicht in den Keller.

Zwölfte Abtheilung.

Verschiedene Weine, Wasser und Säfte zu verfertigen.

No. 618.

Rosinen-Wasser.

Nehmet 12 Pfund von den besten blauen grossen Rosinen, machet die Steine daraus, thut sie in einen Anker, gießt darauf kochend Wasser, daß es meist voll ist, laßt es liegen, bis es lauwarm ist; thut hiezu einige Löffel voll gute Weißbierhefen, schneidet von 3 Citronen die gelbe Schalen dünne ab, leget sie auch dazu, drücket auch darein den Saft, die Kernen aber und das Weisse lasset zurück, und decket es verlohren zu. Den folgenden Tag machet es voll mit gekochten und kalt gewordenen Wasser, machet es feste zu und laßt es 4 Tage in dem Keller liegen, alsdenn ziehet es auf Bouteillen und pfropft es zu, denn kann man es in etlichen Tagen trincken. Man

kann auch in die Spitzgläser, wie beym Birkenwasser und Schlüsselblumenwein, ein wenig Zucker streuen, so brauset es, wenn man es darauf gießt, wie Champagner.

No. 619.

Rosinen-Wasser auf andere Art.

Nehmet 8 Pfund von den besten grossen Rosinen, stosset sie ein wenig, daß sie nur bersten, thut sie in einen Anker, nehmet dazu 4 Citronen, und verfahret damit wie beym vorigen.

No. 620.

Birken-Wasser.

Auf einen Anker Birkenwasser, auch wohl ein paar Quart mehr, weil es sehr einkocht, nimmt man 4 Pfund Zucker; das Wasser muß kochen, ehe der Zucker hinein kommt; währendem Kochen muß man es gut schäumen, und wenn es 5 Stunden zusammen gekocht hat, läßt man es durch ein reines Tuch in einen kleinen Zober laufen; es muß aber ja nicht solches Holz im Zober seyn, wovon es Geschmack annimmt. Wenn es verschlagen, und nur noch lauwarm ist, so thut dazu

6 Löffel

6 Löffel voll gute Weißbierhefen und laßt es 24 Stunden wohl zugedeckt gähren; denn schneidet 4 Citronen klein, die Kernen werfet weg, thut die klein geschnittenen Citronen in ein Anker, gießt 6 Quart Rheinwein oder 4 Quart guten Franzwein darauf, nehmet den Schaum von dem gegohrnen Birkenwasser ab, gießt es klar ab und dazu, spundet es dichte zu und laßt es 14 Tage in dem Keller liegen, denn ziehet es auf Bouteillen, pfropft es feste zu, verpicht es und setzet es in den Keller in Sand.

No. 621.

Schlüsselblumen = Wein.

Nehmet 16 Quart gutes Wasser, 4 Pfund Zucker, laßt es eine gute Stunde zusammen kochen; denn nimmt man 5 Quart voll frische, von dem Grünen abgepflückte Schlüsselblumen, quetschet sie in einem hölzernen Gefäß mit einer hölzernen Keule, denn gießt man das Wasser so kochend, wie es vom Feuer genommen wird, auf die gequetschten Blumen. Denn nehmet 2 Citronen, schneidet sie mit der Schale in der Runde, daß sie aber zusammen hängen bleiben, machet die Kernen so viel möglich heraus, und werfet die Citronen

dazu. Wenn es lauwarm ist, thut dazu 3 Löffel voll gute Weißbierhefen, und laßt es wohl zugedeckt 3 Tage gähren, in welcher Zeit man es nicht rühren noch öfnen muß. Darnach nehmet ein ausgebrühetes halbes Anker, gießt 3 Quart guten Franzwein darein, denn gießt das Schlüsselblumenwasser durch ein Tuch dazu, und spundet es dichte zu, laßt es 4 Wochen in dem Keller liegen, denn ziehet es ab in Bouteillen, pfropft sie wohl zu, perpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand.

No. 622.

Pommeranzen = Wein.

Nehmet auf ein Anker 22 Quart Wasser und 16 Pfund feinen Zucker, laßt solches zusammen so lange kochen, bis meist der dritte Theil eingekocht ist. In währendem Kochen wird von 2 Eyern das Weisse zu Schaum geschlagen und hinein gegossen, damit läßt man es eine kleine Weile kochen und schaumet es wohl wieder ab. Währender Zeit nimmt man 60 Stück bittere Pommeranzen, schälet sie ab, hacket die Schale ganz klein, denn ziehet von den Pommeranzen die dicke weisse Haut ganz ab, schneidet das Mark in etliche Theile, machet die Kernen heraus, und sodenn thut

man

man die gehackte Schale und Mark in einen reinen Anker. Wenn das Zuckerwasser dergestalt abgekühlet, daß man es stellen kann, denn gießt man es auf die Pommeranzen in den Anker, nebst 6 Quart guten Franz- oder Rheinwein und 4 Löffel voll gute Weißbierhefen. Hierauf schläget man den Spund dichte zu, und leget es an einen kühlen Ort, daß es wohl gähret. Laßt es 14 bis 21 Tage liegen, denn kann man es auf Bouteillen abziehn, pfropft sie wohl zu, verpicht sie, und denn in Sand gesetzt.

No. 623.

Pommeranzen = Wein auf andere Art.

Nehmet auf einen Anker 30 Quart fliessend Wasser, 9 bis 10 Pfund Zucker. Wenn das Wasser kocht, thut den Zucker hinein und laßt es eine Stunde gut kochen; man kann auch wohl ein paar Quart Wasser mehr nehmen, damit hernach das Faß voll wird. Währendem Kochen schneidet 3 Dousin Pommeranzen in kleine Stücken, die Kernen werfet weg; man kann auch ein paar Citronen noch darunter nehmen. Thut das Geschnittene in einen hölzernen Zober und gießt das

ko=

kochende Zuckerwasser darauf; wenn es laulich geworden, denn gießt 6 Löffel voll gute Weißbierhefen darunter, deckt es wohl zu und laßt es 24 Stunden gähren, alsdenn gießt in den Anker 3 Quart guten Franzwein. Von dem Wasser füllet den Schaum mit den Stücken von den Pommeranzen ab, gießt es durch ein feines Tuch in den Anker zu dem Wein, daß der Anker ganz voll wird, denn das Spund feste zugeschlagen und 8 Tage in den Keller gelegt. Nach dieser Zeit ziehet es auf Bouteillen, pfropft sie wohl zu, verpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand; in 8 oder 14 Tagen kann man selbigen trinken.

No. 624.

Kirsch-Wein.

Nehmet gute reife, saure schwarze Kirschen, stosset sie, daß die Kerne alle zerquetschet werden. Von diesen Kirschen mit dem Saft nehmet 9 Quart zu einem halben Anker Franzwein. Thut die Kirschen mit dem Saft in einen grossen Topf, gießt dazu die Hälfte von dem Wein, rühret es durcheinander, stosset ein Pfund abgebrühete bittere Mandeln mit ein wenig Kirschwasser gut klein, nehmet 4 Pfund Zucker, 3 bis 4 Loth Zimmet, 4 Loth Ge-

Gewürznägelein, 3 Loth Cardamome, thut den Zucker, das Gewürz und Mandeln in einen grossen messingenen Kessel, gießt dazu die Hälfte von dem melirten Wein und Kirschsaft, laßt es einmahl gut aufkochen; denn gießt man es zu dem übrigen melirten Wein und Kirschsaft, laßt es wohl verdeckt stehen; den folgenden Morgen gießt man die andere Hälfte Wein von dem halben Anker dazu; man kann es auch noch eher thun, wenn es eher kalt ist. Die Bouteillen müssen sehr rein gespült und alles Wasser davon abgeleckt seyn, denn werden sie mit Franzbranntwein ausgeschwenkt, und in jeder Bouteille läßt man einen Theelöffel voll Franzbranntwein; alsdenn stecket die Pfropfen auf die Bouteillen, passet sie gut auf, denn laßt den Branntwein an den Pfropfen laufen, daß selbiger inwendig von dem Branntwein naß wird, und der Pfropfen so gut passet, daß nichts heraus läuft. Denn nehmet einen spitzen Beutel von Molton oder groben Leinen, und laßt den Wein da durchlaufen, und durch einen Trichter in die Bouteillen. Wenn eine Bouteille ganz voll ist, daß der Wein den Pfropfen berühret, so pfropfet sie gleich zu, und wenn sie alle voll und so gepfropft sind, daß sie nicht lecken, wenn man sie umkehret, alsdenn verpicht

picht sie gut mit reinem Pech, denn in den Keller in Sand gelegt, so dauret er Jahr und Tag.

No. 625.

Kirschsaft unter Wein oder Branntwein zu meliren.

Die Kirschen werden mit den Steinen klein gestossen, denn in einen neuen Topf gethan, zugedeckt und 24 Stunden in dem Keller stehn gelassen. Denn laßt den Saft durch einen groben leinenen spitzen Beutel laufen in einen neuen mit heissen Wasser wohl ausgewaschenen und ausgetrockneten Topf; was aus dem Beutel nicht heraus will, drückt man mit den Händen sachte nach, oder presset selbigen aus. Denn nimmt man zu 3 Quart Saft anderthalb Pfund Zucker und ein Bierglas voll Wasser, laßt den Zucker mit dem Wasser in einem messingenen Kessel kochen, schaumet ihn mit einer recht reinen Schaumkelle, und laßt es kochen, bis es bräunlich wird, denn gießt den Sirop zu dem Kirschsaft, und querket es beständig 2 Stunden, denn setzet es wieder 24 Stunden wohl zugedeckt in den Keller. Alsdenn nehmet ausgespülte und recht trocken gewordene kleine Bouteillen, setzet einen Trichter in die Bouteillen, und in den Trichter ein

leinen

leinen Tuch, gießt es dadurch, pfropfet sie dichte zu, daß sie nicht lecken, wenn man sie umkehret; alsdenn gut verpicht, verwahret es in dem Keller, so dauret es etliche Jahre. Wenn man es brauchen will, gießt es unter Wein, auch unter Franzbranntwein. Wenn man will, kann man alsdenn auch gestossen Gewürz in die Bouteille legen, worin man es zusammen melirt.

No. 626.

Himbeer = Saft.

Nehmet rechte frische auserlesene Himbeeren, worunter ja keine faule seyn müssen, thut sie in einen spitzen leinenen Beutel, presset sie aus; denn nehmet zu anderthalb Pfund Saft anderthalb Pfund feinen Zucker und ein Bierglas voll Wasser; laßt das Wasser und den Zucker in einem messingenen Kessel kochen, schaumet es mit einer Schaumkelle, laßt es kochen, bis es bräunlich wird, denn gießt es zu dem ausgepreßten Saft, querlet es 2 Stunden beständig, alsdenn gießt es in kleine recht trockene Bouteillen, deckt sie etliche Tage an einem kühlen Ort mit einem Stückgen Papier zu, denn pfropfet sie feste zu, verpicht sie und setzet sie in den Keller in Sand, gießt davon untern Wein, und braucht es sonst wozu ihr wollt.

No. 627.

No. 627.

Himbeer-Saft auf andere Art.

Auf 2 Pfund frische Himbeeren nimmt man ein Pfund Zucker, rühret die Himbeeren in einer tiefen irdenen Schüssel klein, thut sie in einen spitzen leinenen Beutel und presset den Saft daraus. Den Zucker reibet auf einem Reibeeisen recht fein, schüttet selbigen in eine Bouteille, den ausgepreßten Saft gießt dazu und schüttelt es gut durcheinander; setzet die Bouteille in eine Schüssel und setzet es in die Sonne oder sonstigen warmen Ort, damit der Saft und Zucker in Gährung kommt. Oben auf den Mund der Bouteille leget ein einzeles Blätgen Papier, daß keine Fliegen hinein kriechen können. Nehmet ein dünnes Stöckchen, welches bis auf den Grund der Bouteille reicht, rühret den Saft und Zucker hiemit täglich einauch wohl zweymahl gut untereinander, dergestalt bleibt der Saft etliche Tage, und zwar so lange stehen und gähren, bis der Saft in der Bouteille ganz helle und klar ist. Denn durch Löschpapier oder ein leinen Tuch in kleine Bouteillen gegossen, selbige feste zugepfropft, den Pfropfen mit Pech oder Lack wohl verschmieret, daß keine Luft dazu kommen kann, denn in den Keller oder sonst kühlen Ort verwah-

wahret. Dieser Saft hält sich einige Jahre, und ist bey heissen Sommertagen sehr gut unter Wasser, auch an Speisen zu gebrauchen.

No. 628.

Himmbeer-Saft mit Weinessig.

Nehmet 6 Pfund Himbeeren, ein Quart guten Weinessig, reiniget die Himbeeren, zerdrücket sie und thut solche hernach in den Weinessig; laßt solches dergestalt 8 bis 10 Tage zugedeckt stehen; hiernächst schüttet eben so viel klein geriebenen Zucker hinzu, als es Himbeeren gewesen, und setzet diese Masse in eine wohl verzinnete Casserolle auf das Feuer, laßt selbige 3 bis 4 mahl aufkochen, und gießt sie sodenn durch ein leinen Tuch in eine irdene Schüssel, daß es kalt wird; füllet selbiges hernach in Bouteillen, und behaltet sie in einem kühlen Keller auf; jedoch müssen die Bouteillen nicht ganz angefüllet, noch anfänglich zu feste gepfropfet werden, weil dieselben sonst leichtlich springen. Dieser Saft ist sehr gesund, und im Sommer mit Wasser vermischt getrunken, eine angenehme und vortrefliche Kühlung.

No. 629.

Cristofle t.

Nehmet Zimmet, Gewürznägelein, Cubeben, Cardamomen, jedes ein halb Loth, ein

Pfund Zucker; das Gewürz wird gröblich gestossen und mit dem Zucker und einem Quart rothen Wein zugedeckt gekocht; laßt es auch zugedeckt kalt werden, gießt es durch ein Tuch, und gießt ein Quart Franzbranntwein dazu.

No. 630.

Ein erquickendes Getränk für Kranke.

Nehmet einen neuen Topf, kochet ihn mit Wasser wohl aus, denn nehmet 2 Quart Wasser und 4 Loth geraspelt Hirschhorn, dieses laßt wohl zugedeckt 2 gute Finger breit einkochen, alsdenn von einer halben Citrone die Schale dünne abgeschälet, leget sie in eine porcellaine Schale nebst ein wenig Zucker; das Hirschhornwasser lasset von ferne zugedeckt am Feuer stehen, daß es sich setzet, aber warm bleibt. Denn gießt es durch ein dünnes Tuch zu der Citrone, und deckt es zu. Wenn es kalt geworden, gießt ein bis zwey Spitzgläser Moseler- oder Rheinwein dazu.

Verzeichniß

Verzeichniß
aller in diesem Buche abgehandelten Sachen.

Erste Abtheilung.
Von Potagen und Suppen.

	No.
Potage von gefüllten Artischocken	1
Potage von einer gefüllten Hammelkeule	2
Potage von einer gefüllten Kälberbrust	3
Potage von einem Pudding von Kalbfleisch. Imgleichen wie Krebsbutter zuzurichten	4
Saure Potage von Kalbfleisch	5

Potage mit einem Krebs-Pudding	No. 6
Hecht-Klösse zu Potagen	7
Klumpen-Suppe	8
Krebs-Suppe	9
Enten-Suppe mit weissen Rüben	10
Grüne Suppe	11
Saurampf-Suppe	12
Klare Bouillon zu Suppe	13
Braune Bouillon zu Suppe	14
Bouillon auf Reisen	15
Kraft-Suppe für Kranke	16
Reiß-Klösse in Bouillon-Suppe	17
Semmel-Klösse in Bouillon, Suppe	18
Speck-Klösse in Kalbfleisch-Suppe	19
Fleisch-Klösse in Bouillon-Suppe	20
Schwemm-Klösse in Bouillon-Suppe	21
Grobe Brodt-Suppe	22
Feine Brodt-Suppe	23
Wein-Suppe mit Stärke	24
Sago-Suppe	25
Perlgraupen-Suppe	26
Hambutten-Suppe	27
Eine gute Suppe	28
Citronen-Suppe	29
Aepfel-Suppe	30
Eine schöne Suppe	31
Cardamomen-Suppe	32
Biscuit-Suppe	33
Kraft-Suppe für einen Kranken	34
Citronen-Suppe für einen Kranken	35
Kirsch-Suppe für Kranke	36
Schaum-Suppe	37

Brunellen-Suppe No. 38
Milch-Suppe mit Mandel-Klöſſen 39
Milch-Suppe mit Reiß-Klöſſen 40
Milch-Suppe mit gefülten Milch-Brödten 41
Biscuit-Suppe mit Milch 42
Zimmet-Suppe 43
Mandel-Suppe 44
Milch-Suppen 45

Zweyte Abtheilung.

Von Vorkosten.

Zucker-Schoten 46
Ausgepellte Schoten 47
Sauerampf 48
Blumen-Kohl mit Sahne 49
Blumen-Kohl mit Bouillon 50
Blumen-Kohl mit saurer Sauce 51
Gefüllten Savoyer-Kohl 52
Frische Morcheln 53
Champignons 54
Ritschen 55
Milch-Klöſſe 56
Saure Klöſſe 57
Spargel 58
Spargel 59
Enten braun mit Rüben 60
Lerchen in Sauerkohl 61
Hecht und Austern in Sauerkohl 62

Weissen-Kohl mit Sahne No. 63
Grünen-Kohl mit Castanien 64
Gefüllte gelbe Rüben 65
Spinat 66
Erd-Aepfel 67
Frische Birnen 68
Garten-Huhn 69
Garten-Huhn ohne Fleisch 70
Spargel, grüne Erbsen, und gelbe Rüben 71
Grüne Türkische- Schmink- oder sogenannte Schabbel-Bohnen 72

Dritte Abtheilung.

Von Pasteten.

Pastete von Wildpret 73
Pastete von Schinken 74
Pastete von einer Hammel-Keule 75
Pastete von Capaunen 76
Pastete von jungen Hühnern 77
Pastete von jungen Hühnern 78
Pastete von Schnepfen 79
Pastete von jungen Täuben 80
Pastete von jungen Tauben 81
Pastete von Austern 82
Pastete von Fricandellen 83
Pastete von Stockfisch 84
Pastete von Aal 85
Kleine Pasteten von Kalbfleisch 86

Kleine

Kleine Englische Pasteten von Kälber-Bra-
ten No. 87
Kleine Pasteten mit Austern 88
Kleine Pasteten von Ochsenzungen 89
Kleine Pasteten von Krebsen 90
Kleine Pasteten von Vögeln 91
Topf-Pastete 92
Englische Topf-Pastete 93

Vierte Abtheilung.

Von Flügelwerk, Fleisch, Farcen, farcirten Sachen, und allerley Saucen.

Gekochte Capaunen mit Austern, oder Mu-
scheln 94
Gekochte Capaunen in Gelée 95
Gekochte Gans 96
Eingekochte Gänse-Keulen 97
Hühner mit Zucker-Wurzeln 98
Hühner mit süsser Sahne 99
Hühner mit saurer Sahne 100
Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen
und Krebsen 101
Hühner mit Krebsen 102
Gespickte Enten mit Capern 103
Enten mit Zwiebeln 104
Junge Tauben mit ihrem Blut 105
Grillade von jungen Tauben 106

Eine kalte Kälber-Keule	No. 107
Geschmorte Kälber-Keule	108
Gekochte Kälber-Keule	109
Geschmorte Kälber-Brust	110
Geschmort Kalbfleisch	111
Kalbfleisch mit Austern	112
Kalbfleisch mit Speck	113
Kalbfleisch mit Sardellen	114
Kalbfleisch mit Triffeln	115
Kalbs-Kopf	116
Gebackene Kälber-Füsse	117
Kälber-Gekröse	118
Gefüllte Hammel-Keule mit Austern	119
Braune Hammel-Keule	120
Gespickte Hammel-Keule	121
Hammel-Keule à la daube	122
Geschmorte Hammel-Keule	123
Geschmorte Hammel-Keule auf andere Art	124
Geschmorte Hammel-Keule auf andere Art	125
Wild Schweine-Fleisch zu kochen	126
Einen wild Schweine-Kopf zu kochen	127
Hirschfleisch zu kochen	128
Kälber-Rippen	129
Kälber-Rippen, auf andere Art	130
Kalbfleisch mit Citronen-Saft	131
Klöschens von Kalbfleisch	132
Farce von Kalbfleisch	133
Andere Farce von Kalbfleisch	134
Rouletten von Kalbfleisch	135
Rouletten von Kalbfleisch auf andere Art	136
Lammfleisch mit Sauerampf, oder Stachelbeeren	137

Farcirte

Farcirte Lammbrüste	No. 138
Lammfleisch mit Capern	139
Lamms-Köpfe	140
Farce von Rindfleisch	141
Rouletten von Rindfleisch	142
Rouletten von Rindfleisch mit Farce	143
Preussichen Klops	144
Klops, auf andere Art	145
Klops, noch auf andere Art	146
Bouletten	147
Bratwurst-Klösse	148
Einen bebackenen Schweine-Schinken	149
Bœuf à la mode	150
Englischen Rinder-Braten	151
Englisch Rindfleisch	152
Rinder-Mürbbraten mit einer Sauce	153
Geschmorter Rinder-Mürbbraten	154
Geschwinde Päckelfleisch zu machen	155
Venetianischer Mostart	156
Mandel-Sauce über gebratene Hüner, oder Capaunen	157
Pfefferkuchen-Sauce zu Wild-Braten	158
Lange zu conservirende Sauce zu allerley Braten	159
Sauce zu Hammel-Braten	160
Capern-Sauce zu Braten	161
Capern-Sauce zu Braten oder Fischen	162
Schalotten-Sauce	163
Trüffeln-Sauce	164
Holländische Sauce	165
Gurken-Sauce	166
Sardellen-Sauce	167

Sahn-Sauce No. 168
Sardellen-Sauce zu gebratenen jungen Hünern, oder Kälber-Keule 169
Austern-Sauce zu gebratenen Capaunen 170
Gebratene Capaunen gefüllt mit Austern 171
Gebratene Truthenne mit Castanien 172
Grillirte Keulen von Truthünern 173
Gebratene junge Hüner auf Englische Art mit Johannisbeeren 174
Grosse junge Hüner gefüllt 175
Farcirte Hüner 176
Gebratene junge Hüner mit Stachelbeeren 177
Farcirte Enten mit Trüffeln 178
Gebratene Enten mit Castanien 179
Gebratene Enten mit Kälbermilch 180
Gebratene Enten mit einer Zwiebel-Sauce 181
Angeschlagene Kälber-Keule 182
Nieren-Schnitte zu backen 183
Raffiolen 184
Gefüllte Plinzen 185
Krebs-Schnitte 186
Gespickte Carbonade 187
Farcirte Carbonade 188
Ordinaire Carbonade 189

Fünfte Abtheilung.

Von Puddings, Poupetons, Grenaden, Fricandellen, Ochsenzungen, Ragouts, Fricasses, und zum haut gout gehörigen Sachen.

Pudding von Rinder-Mark	No. 190
Pudding von Rindfleisch	191
Pudding von Kalbsfüssen	192
Pudding von Zwieback	193
Englischer Pudding	194
Pudding von Reiß	195
Pudding von Hecht	196
Pudding von Stockfisch	197
Poupeton von Fleisch	198
Poupeton mit einem Rand von Hecht	199
Poupeton mit einem Rand von Reiß	200
Poupeton mit einem Rand von Krebsen	201
Grenade von Kalbfleisch	202
Grenade von Blumen-Kohl	203
Fricandellen	204
Fricandellen mit Austern	205
Gebratene Fricandellen gefüllt mit Austern	206
Fricandellen, auf andere Art	207
Gebackene Austern	208
Farcirte Ochsen-Zungen	209
Gefüllte Ochsen-Zungen	210
Geröstete Ochsen-Zungen	211

Ochsen-

Ochsen-Zungen mit einer Aepfel-Sauce No. 212
Ochsen-Zungen mit einer Cardamomen-Sauce 213
Gefüllte Citronen 214
Gefüllte Gurken 215
Artischocken-Stiele oder Boden zuzurichten 216
Braun Mehl zu machen 217
Ragout von Hammel-Zungen 218
Ragout von Reh- oder Hasen-Braten 219
Ragout von Wild- oder Hammel-Braten auch von Rindfleisch 220
Ragout von Rebhünern 221
Ragout von Rebhünern, auf andere Art 222
Ragout von Schnepfen 223
Ragout von Kälberbraten 224
Ragout von Kälberbraten, auf andere Art 225
Ragout von Kälberbraten, auf andere Art 226
Ragout von Kälberbraten, auf andere Art 227
Ragout von Kälberbraten, auf andere Art 228
Ragout von Kälberbraten mit Krebsen 229
Ragout von wild- oder zahmen Schweine-Braten 230
Ragout von Hammelbraten 231
Ragout von Hammelbraten, auf andere Art 232
Ragout von Truthüner-Braten 233
Ragout von Gänse-Braten 234
Ragout von Lerchen 235
Fricasse von Kalbfleisch 236
Fricasse von Kalbfleisch, auf andere Art 237
Fricasse von Hünern 238
Fricasse von Schnecken 239
Fricasse von Eyern 240

Haché

Haché von Kälberbraten No. 241
Haché von Kälber-Geschlinge 242

Zum haut gout gehörige Sachen.

Pulver an Pasteten und Ragouts 243
Champignons-Pulver 244
Champignons-Pulver, auf andere Art 245
Austern-Pulver 246
Soja zu verfertigen 247
Gewürz-Essig 248
Citronen-Essig 249
Limonien zu machen 250
Champignons einzumachen 251
Artischocken-Stiele oder Boden zu trocknen 252
Gurken zu trocknen 253

Sechste Abtheilung.

Von gepreßten Sachen und Würsten.

Preßkopf von einem Schwein 254
Preßkopf vom Rind 255
Ein Preß-Schinken 256
Presse vom Span-Ferkel 257
Preßkopf mit Kirschmus 258
Sülz-Gänse 259
Aufgewickelt Rindfleisch 260
Sauciſſe de Bologne 261
Blut-Wurst 262

Gehirn-

Gehirn-Wurst No. 265
Gute Leber-Wurst, so auch kalt zu essen 264
Andouillen 265
Krebs-Wurst 266
Brät-Wurst 267
Saucissen 268

Siebente Abtheilung.

Von Fischen und Braten.

Einen Hecht am Spieß zu braten 269
Einen Hecht zu gleicher Zeit zu kochen, zu braten und zu backen 270
Einen gefüllten Brat-Hecht 271
Einen farcirten Hecht 272
Farcirten Hecht mit Austern 273
Hecht mit Austern 274
Hecht mit Sahne und Merrettig 275
Einen Pohlnischen Hecht 276
Pohlnischen Hecht mit Provencer-Oel 277
Pflick-Hecht mit Spitz-Morcheln 278
Pflück-Hecht mit Krebsen 279
Pflück-Hecht mit Sardellen 280
Pflück-Hecht auf Englische Art 281
Gebratenen Hecht gepflückt 282
Gebackene Hechte oder Barse 283
Einen gespickten Hecht 284
Einen geschüttelten Hecht 285
Geschmorten Hecht 286

Hecht mit einer Sardellen-Sauce No. 287
Hecht mit Sardellen zu kochen 288
Hecht ohne Wasser und Salz 289
Hechte mit Weintrauben 290
Einen schwarzen Karpfen zu kochen 291
Karpfen mit weissen Wein 292
Karpfen mit Austern 293
Karpfen mit seinem Blut 294
Karpfen in Gallert 295
Ein Preussischer Sälz-Karpfe 296
Einen Karpfen mit Oliven 297
Gebratenen Karpfen gefüllet mit Austern 298
Karpfen mit Kirsch-Mus 299
Brat-Fische mit einer Sahn-Sauce 300
Fische mit süsser Sahne und Sardellen 301
Fische mit süsser Sahne 302
Fische mit Capern 303
Stinte zu kochen 304
Muränen mit einer Brühe 305
Einen Zander recht gut zuzurichten 306
Einen Zander zu backen 307
Zander mit Mostart 308
Forellen blau gekocht 309
Forellen zu blättern 310
Schmerlen mit Austern 311
Fische mit Limonien 312
Fische mit Zwiebeln 313
Salz-Fische 314
Fische mit Schalotten 315
Fische mit ausgepellten grünen Erbsen 316
Karauschen mit Dill 317
Ein Schley-Fricasse 318

Dorsch

Dorsch zu kochen No. 319
Ein Gericht von Heringen 320
Heringe zu mariniren 321
Gründlinge zu mariniren 322
Gründlinge und Schmerlen zu kochen 323
Stein-Butten zu kochen 324
Einen Aal am Spieß gebraten 325
Einen blauen gesottenen Aal 326
Einen Aal à la Galantine 327
Gebackenen Aal 328
Marinirten Aal 329
Gespickte See-Zungen 330
Gebackene See-Zungen 331
Trockene Hechte, Muränen, oder Schnepel zu kochen mit weissen Rüben 332
Schollen zu wässern und zuzurichten 333
Stockfisch zu wässern und zuzurichten 334
Langfisch zu wässern und zuzurichten 335
Klippfisch zu kochen 336
Frische Muscheln zu kochen 337
Muscheln zuzurichten 338
Marter-Krebse 339
Stöhr einzukochen 340
Neunaugen einzubraten 341

Von Braten.

Einen Truthahn oder Truthenne zu füllen und zu braten 342
Capaunen und junge Hüner zu braten 343
Eine Gans und zahme Enten zu braten 344
Kälber-Braten 345

Hammel-

Hammelbraten auch als Rehbraten zuzurichten No. 346
Ein Span-Ferkel zu braten 347
Einen frischen zahmen Schweine-Schincken zu braten 348
Wild-Braten 349
Fasanen, Berghüner, Repphüner und Haselhüner zu braten 350
Schnepfen zu braten 351
Lerchen zu braten 352
Grammets-Vögel zu braten 353

Achte Abtheilung.

Von Gelées, Cremen, Muße, und Milch-Speisen.

Klarer Gelée 354
Rother Gelée 355
Weisser Gelée 356
Gelée mit gebranntem Wasser 357
Gelée von Kälberfüssen 358
Kalbs-Gelée, auf andere Art 359
Kraft-Gelée für Kranke 360
Gallert von Haber-Grütze 361
Spanischer Creme 362
Wein-Creme mit Citronat 363
Kraft-Creme, besonders für Kranke 364
Sahn-Creme 365

Milch-Creme	No.	366
Citronen-Creme		367
Citronen-Mus		368
Citronen-Mus, auf andere Art		369
Citronen-Mus, noch auf andere Art		370
Citronen-Mus, wieder auf andere Art		371
Milch-Mus		372
Mandel-Mus		373
Gebackenes Sahn-Mus		374
Gebackenes Mandel-Mus		375
Gebackenes Quitten- oder Aepfel-Mus		376
Eine bittere Mandel-Milch		377
Maden-Milch		378
Reiß-Milch		379
Citroneu-Milch		380
Schaum-Milch		381
Mandel-Milch für Kranke		382
Kalte Milch		383
Kalte Butter-Milch		384
Flamri		385
Kannen-Milch		386
Gebackene Milch		387
Eyer-Käse		388
Eyer-Käse auf andere Art, welcher auch als Pudding kann genommen werden		389
Blanmangé		390
Blanmangé, auf andere Art		391
Schnee von Sahne		392

Neunte

Neunte Abtheilung.

Von Kuchen und allerhand Gebackenen.

Baum-Kuchen	No. 393
Baum-Kuchen mit Mandeln	394
Baum-Kuchen, auf andere Art	395
Baum-Kuchen, noch auf andere Art	396
Baum-Kuchen, so etwas geringer	397
Baum-Kuchen auf Biscuit Art	398
Baum-Torte	399
Spanische Torte	400
Wiener Torte	401
Bittere Pommeranzen-Torte	402
Citronen-Torte	403
Citronen-Torte, auf andere Art	404
Mark-Torte	405
Mark-Torte, auf andere Art	406
Mark-Torte, noch auf andere Art	407
Mazarinen	408
Macaronen-Torte	409
Gefüllte Torte	410
Kraft-Torte	411
Kraft-Torte, auf andere Art	412
Stärk-Torte	413
Mandel-Torte	414
Eine schlechtere Mandel-Torte	415
Sand-Torte	416
Sand-Torte, auf andere Art	417
Citronat-Torte	418
Sahn-Torte	419

Brodt-Torte	No. 420
Brodt-Torte, auf andere Art	421
Kleine Brodt-Torten	422
Reiß-Torte	423
Reiß-Torte, auf andere Art	424
Spinat-Torte	425
Speck-Torte	426
Eyer-Torte	427
Apricosen- oder Quitten-Torte	428
Johannistrauben-Torte	429
Aepfel-Torte mit einer Brodt-Kürste	430
Prunellen-Torte	431
Pflaumen-Torte	432
Aepfel-Torte	433
Holländischer Torten-Teig	434
Zucker-Teig	435
Zucker-Teig, auf andere Art	436
Butter-Teig	437
Butter-Teig, auf andere Art	438
Mürber Teig	439
Weisser Guß auf Kuchen	440
Rother Guß	441
Chocolaten-Guß	442
Sehr gute und feine Chocolate	443
Guter Napf-Kuchen	444
Napf-Kuchen mit gebranntem Wasser	445
Geriebenen Napf-Kuchen	446
Geriebenen Napf-Kuchen, auf andere Art	447
Ein Kuchen auf Napf-Kuchen Art	448
Napf-Kuchen	449
Biscuit-Kuchen	450
Biscuit-Kuchen, auf andere Art	451

Mandel-

Mandel-Kalatschen	No. 452
Kalatschen	453
Gateau de Milan	454
Weisse Nürnberger Pfefferkuchen	455
Gewürz-Kuchen	456
Mandel-Taschen	457
Hamburger Waffeln	458
Zucker-Waffeln	459
Zucker-Waffeln, auf andere Art	460
Holländische Waffeln	461
Muschel-Kuchen	462
Zucker-Kuchen	463
Zucker-Kuchen, auf andere Art	464
Kleine Zucker-Kuchen	465
Kleine Gewürz-Kuchen	466
Mandel-Kuchen	467
Mandel, Plätzchens	468
Mandel-Schnitte	469
Mandel-Schnitte, auf andere Art	470
Mandel-Kuchen auf Oblaten	471
Mandel-Späne	472
Mandel-Späne, auf andere Art	473
Sahn-Röllchens, oder sogenanntes Eiserbrodt	474
Mandel-Röllchens	475
Wein-Röllchens	476
Röllchens, auf andere Art	477
Röllchens, noch auf andere Art	478
Petit Choux	479
Petit Choux, auf andere Art	480
Butter-Kuchen mit frischen Früchten	481

Frischer Kirschen- oder Pflaumen-Kuchen mit einem Guß No. 482
Sächsischer Kuchen 483
Mürber Butter-Kuchen 484
Butter-Kuchen 485
Kleine Butter-Kuchen 486
Tartoffel-Kuchen 487
Gelbe Rüben-Kuchen 488
Rosinen-Kuchen 489
Portugieser Brodt 490
Prinzessinnen Brodt 491
Gebrannte Mandel-Muscheln 492
Mandel-Oblaten 493
Mandel-Oblaten, auf andere Art 494
Citronen-Oblaten 495
Gewürz-Oblaten 496
Mandel-Häufe 497
Mandel-Nester 498
Macaronen-Kuchen 499
Sehr gute Waffeln 500
Waffeln, auf andere Art 501
Waffeln, auf andere Art 502
Waffeln, noch auf andere Art 503
Waffeln, noch auf andere Art 504
Sahn-Waffeln 505
Pfann-Kuchen 506
Pfann-Kuchen, auf andere Art 507
Zucker-Strauben 508
Finger-Kuchen 509
Spritz-Kuchen 510
Spritz-Kuchen, auf andere Art 511
Spritz-Kuchen, noch auf andere Art 512

Englische

Englische Schnitte No. 513
Englische Schnitte, auf andere Art 514
Zucker-Kuchen 515
Schürz-Kuchen 516
Aepfel-Kuchen 517
Aepfel-Kuchen, auf andere Art 518
Spargel zu backen 519
Zucker-Wurzeln zu backen 520
Gebackene Melonen 521
Reiß-Schnitte 522
Reiß-Schnitte, auf andere Art 523
Birnen- oder Aepfel-Kuchen 524
Tobacks-Rollen 525
Plinzen 526
Die Butter abzuklären worin man Kuchen backen will 527
Von Teig einen Rand auf eine zinnene Schüssel zu setzen 528

Zehnte Abtheilung.

Von eingemachten Früchten.

Gelbe Pommeranzen 529
Gelbe Pommeranzen, auf andere Art 530
Kleine grüne Pommeranzen 531
Kleine grüne Pommeranzen, auf andere Art 532
Pommeranzen-Marmelade 533

Pommeranzen-Brodt	No. 534
Pommeranzen-Blüte	535
Orange-Zucker	536
Citronen mit ihrem Saft	537
Citronen-Marmelade	538
Citronen-Brodt	539
Welsche Nüsse	540
Apricosen	541
Apricosen, auf andere Art	542
Apricosen-Mus	543
Morellen oder Apricosen	544
Pfirschen	545
Pfirschen, auf andere Art	546
Pflaumen	547
Pflaumen, auf andere Art	548
Grüne Pflaumen	549
Saure Pflaumen	550
Pflaumen in Branntewein	551
Prunellen zu machen	552
Pflaumen-Mus	553
Pflaumen-Mus in Beutels	554
Hambutten	555
Hambutten-Marmelade	556
Johannis-Trauben	557
Johannis-Trauben, auf andere Art	558
Johannis-Trauben, noch auf andere Art	559
Johannis-Trauben-Gelée	560
Rohe Johannis-Trauben-Gelée	561
Johannis- und Himbeer-Gelée	562
Johannis-Trauben-Saft	563
Himbeeren-Saft	564
Eingemachtes zu Torten	565

Kirschen mit Himbeeren-Saft No. 566
Kirschen mit den Kernen 567
Allerhand Kirschen 568
Kirschen mit den Stengeln 569
Kirsch-Mus 570
Kirsch-Saft 571
Kirsch- oder Johannis-Trauben-Saft ohne Zucker 572
Kirschen in einem Fäßchen 573
Kirschen in einem Fäßchen, auf andere Art 574
Saure Kirschen 575
Gelbe Rüben 576
Muscateller-Birnen 577
Borstorfer Aepfel 578
Quitten 579
Quitten-Bast 580
Quitten-Saft 581
Weiß Quitten-Brodt 582
Braun Quitten-Brodt 583
Maulbeeren-Saft 584
Violen-Saft 585
Grüne Stachelbeeren 586
Wie die mit Zucker eingemachte Sachen können aufbewahret werden 587
Wachs-Papier zu machen 588
Eingemachte Sachen zu verbessern wenn sie beschlagen oder in Gährung gekommen sind 589
Salz-Gurken 590
Salz-Gurken, auf andere Art 591
Grüne Gewürz-Gurken 592

Kirschen zu conserviren No. 593
Pflaumen zu conserviren 594
Weintrauben ein ganzes Jahr zu conserviren 595
Eine schöne Compotte von Aepfeln 596
Johannis-Trauben zu stoben 597

Eilfte Abtheilung.

Sachen zu trocknen und zu conserviren.

Ausgepellte Zucker-Erbsen zu trocknen 598
Zucker-Erbsen-Schoten zu trocknen 599
Grüne Feld-Erbsen zu trocknen 600
Türkische- Schmink- oder sogenannte Schabel-Bohnen zu trocknen 601
Petersilie zu trocknen 602
Kirschen zu trocknen 603
Spargel zu conserviren 604
Geschnittenen Spargel zu conserviren 605
Artischocken zu conserviren 606
Artischocken-Stiele oder Boden zu conserviren 607
Getrocknete Morcheln vor Würmern zu conserviren 608
Austern zu conserviren 609
Citronen zu conserviren 610
Citronen-Saft zu conserviren 611
Grüne Erbsen in Bouteillen zu conserviren 612
Kirschen in einer Bouteille zu conserviren 613
Eyer zu conserviren 614

Feder-Vieh und Feder-Wildpret zu conſerviren No. 615
Rindfleiſch im Sommer zu conſerviren 616
Weiſſe Rüben zu conſerviren 617

Zwölfte Abtheilung.

Verſchiedene Weine, Waſſer, und Säfte zu verfertigen.

Roſinen-Waſſer 618
Roſinen-Waſſer, auf andere Art 619
Bürken-Waſſer 620
Schlüſſel-Blumen-Wein 621
Pommeranzen-Wein 622
Pommeranzen-Wein, auf andere Art 623
Kirſch-Wein 624
Kirſch-Saft unter Wein, oder Branntewein zu meliren 625
Himbeer-Saft 626
Himbeer-Saft, auf andere Art 627
Himbeer-Saft mit Wein-Eſſig 628
Chriſtoflet 629
Ein erquickendes Getränke für Kranke 630

Ende des zweyten Theils.

Druckfehler.

No. 14. Zeile 7. statt: legt ein wenig, lies: legt dazu ein wenig.
— 39. im Titel statt: und Mandel-Klösse, lies: mit Mandel-Klössen.
— 77. Zeile 22. statt: Kuchenteig, lies: Butterteig.
— 90. Zeile 8. statt: Semmel, lies: Citronenschale, und lies noch dazu: ein wenig Zucker, rühret alles wohl untereinander, beschmieret kleine Pastetenformen mit kalter Butter, streuet darauf geriebene Semmel.
— 109. im Titel, statt: gehackte, lies: gekochte.
— 152. Zeile 17. statt: aber, lies: über.
— 178. Zeile 38. statt: Fleisches, lies: frisches.
— 197. letzte Zeile statt: Sauce, lies: Sahnsauce.
— 203. Zeile 10. statt: gehackten, lies: gekochten Morcheln.
— 215. Zeile 5. statt: thut es zu, lies: thut zu.
— 239. letzte Zeile statt: die Farce, lies: in die Farce.
— 243. Zeile 5. statt: offenen Röhre, lies: Ofenröhre.
— 272. Zeile 6. statt: in die Haut, lies: bis an die Haut.
— 359. Zeile 14. statt: gut einkochen, lies: gut kochen.
— 409. letzte Zeile statt: ausgerolleten, lies: dünne ausgerolleten.
— 436. Zeile 10. statt: streichet, lies: streuet.
— 463. Zeile 15. statt: kleine Forme, lies: kleine Formen.
— 499. Zeile 10. statt: in die Macaronenformen, lies: in Form einer Macarone.
— 537. Zeile 7. statt: suchen, lies: sehen.

Bibliothek Passau

Schilyt- en letzter. Dri eyeren
dri Toppies miel, dri Dito melk
1½ Topp gesmolte boter,
Lovenags witte zuiker.

Johannis Brooo 4 th 9 Tÿgsen Jinbroon
3 th Zúbon

Jinbroonstÿg 1½ Seulsen Kleinstÿg
6 Tÿgsen Jinbroon 2 th Zúbon

Vom Mette oonffée 18 för dus ons Dr
Lenge yrklooft mäter dus yrlbe yrtheng
wüs Tuft Milch Zuker und Zimt dorunf

Fries Milch mit Rysbr Drosin die
Erdsnut ronsen apart fÿr mit
Zuker yrklooft; nlsdenn die Er-
dsnut dorin, mit Extr de vin
Fynmäschmyskum, Erdÿnsbra mit
die fÿr.

65

Hanß Bogen

Wenn einer Sieder Eyerkocht Collern
Schneidet ein Klein / schneidt ein wenig
und Bein zu Schnitten / thut das mit Zu
der und Küchl an Eyern / der Visch
wird mit Salz zugesotten / nem Pfeffa
Safran / nem gehöt der Kopff von die
Collern nemst weg / legt den Visch in
mit essig / nem Wein Nägelen Lauch die
Eyer zu beiden ganz zerschnitt Zuder
die Rosin werden genumst / von gehak-
ten Visch Collern nemt Lauch fein Sie
nem gute Brü / nem wenn. Die Visch
werden gesotten / und die Kräfft in weiß
Eyern. Die Eyer werden in 4
Theil zerschnitt nem Pfeffa / nem ein-
wenig Safran mischt zu / zerzehrt.

Kalfsfricandeau gespekte Zuur Boerenkool
gezwavelde Capucijners, met die
Kalfspoot, waarin die Kalfsnier
zitten laten koken.

Rijgerecht Rijgerecht met Mosselen
en Mielies

Zeug met Kruiden gevuld aan een Draadspit
gebraden met Zeneper en de
Nieren gekapt en er bij laten
kooken, dan de Asperuten
of Spargies er in een nog
te Zamen laten kooken, met
Zout en wat peper.

2 Lbs Kirschen 4 Zitronen
1½ gelbe Rüben Zucker

Aprikosen auf Lord mit Cremeis
auftragen. Kirschen mit dem Saft
mit Zucker kochen.

Klein Eselen mit Einbrenn anrühren
als dann Klein Eier mit Milch und
Zucker abklopfen und als dann Streich.
Lüneburg Grütz darein.

Klein Zucker in Einbrenn abkochen
mit gute Zugabe Essig und Senf
oder Zucker abkochen: Salz, Muskatblüh
Pfeffer, Nägelein, Lüneburg Grütz.
Mixed Pickles, grüne Zucker
Kapern, Dill, weiße Eselen.

Soupe maigre

Men prent alle vorstegroenten
en hakt ze fijn Prei en Selet
bloem laat ze gaar koken
in boter en bezet de dan met
water aan, en wat zout en Peper

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Anweisungen, verschiedene Speisen, Gebackenes und Eingemachtes auf eine gute und schmackhafte Art, zuzubereiten 2 Theile

Stettin 1782

Passau, Staatliche Bibliothek -- S nv/Sm (b) 93
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11347285-2
VD18 11670428-003